FINCA SANBLAS

XAREL.LO

Vino de parcela

Variedades: Xarel.lo
D.O.: Utiel-Requena

Viñedo: Suelo de gravas y cantos rodados muy abundantes. 750m de altitud.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg en la primera quincena del mes de septiembre.

Elaboración y crianza: Refrigeración en cámara de la uva a 5ºC durante 24 horas. Prensado de uvas enteras, sin despalillado ni estrujado para evitar oxidaciones y maceraciones. Limpieza del mosto por decantación a 8ºC /48 h.
Fermentación a 17ºC durante la primera fase, después se deja que aumente a 22ºC al final del proceso.
Crianza sobre lías en depósito de acero durante 5 meses.

Embotellado: Marzo del año siguiente.
Graduación: 12,5%
Producción: 4,000 botellas

Cata: Color amarillo verdoso intenso.
Nariz muy limpia de buena intensidad, flores blancas, también aparecen cítricos al final. Hierbas aromáticas.
En boca es fresco y crujiente, acidez muy presente con un ligero amargor y una buena mineralidad.

Maridaje: Solo o con todo tipo de pescados, pastas y arroces marineros, frutos secos.

Temperatura de servicio: 8-10ºC