

V

VINYA ALFORÍ

BLANCO

2021

Ficha técnica



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DOP València

VARIEDAD
Macabeo/Viura, Chardonnay

FERMENTACIÓN/ELABORACIÓN
Se lleva un seguimiento de cada una de las parcelas para determinar el momento óptimo de la vendimia. La recolección de la uva se hace de forma manual en cajas de plástico y se deja en contenedor de frío durante 24h. Luego se despallilla, se estruja y se prensa llevándose a los depósitos para así poder desfanganar en frío durante 24-48h. La fermentación se lleva a cabo mediante un pie de cuba, en depósitos de inox con camisa controlando la tª entre 13-15° C. Una vez finalizada, se trasiega y sulfita para su posterior finalización y embotellado.

CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS
Vino procedente de uvas ecológicas propias de la finca en estricto secano, con suelos arcillo-calcáreos y con poca materia orgánica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- contenido de alcohol: 13.5 %
- acidez total: 5,5 g/ácido tartárico
- azúcares reductores: 1.3 g/l

*contiene sulfitos

NOTAS DE CATA
vista: límpido, amarillo con irisaciones verdosas
nariz: aromas a frutas de hueso y floral
boca: equilibrado, potente y fresco