

V

VINYA ALFORÍ

BLANCO

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay 90% y Macabeo 10%

ELABORACIÓN*

Se lleva a cabo un seguimiento de la maduración de cada una de las parcelas, para poder determinar el momento óptimo de la vendimia. La recolección y selección de la uva se hace de forma manual, en cajas de plástico que se llevan a un contenedor de frío durante 24h. Pasado el tiempo, los racimos serán despallados y estrujados, la pasta se conducirá a una prensa hidroneumática y el primer mosto(flora) obtenido, se bombeará hasta unos depósitos con camisas para así, poder desfugar en frío durante unas 24-48h. La fermentación alcohólica, que se llevará a cabo por separado, se realiza mediante un pie de cuba inoculado con levaduras autóctonas de cada variedad, controlando la temperatura, entre 13 y 15°C. Terminada la fermentación, el vino se deja reposar en los depósitos hasta su finalización y embotellado.

VIÑEDOS**

Uvas procedentes de las parcelas en secano de la propia finca, con suelos arenosos-calcáreos y de poca materia orgánica, predominados por un clima mediterráneo-continental.

ANÁLISIS***

Contenido el alcohol: 13.5%

Acidez total: 4.7g/ácido tartárico / pH:3.4

Azúcares reductores: 0.5g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** límpido y transparente, con irisaciones metálicas.
- **Nariz:** destaca por sus aromas primarios frutales y florales.
- **Boca:** equilibrado, buen paso al paladar y fresco



Declaración nutricional
& Ingredientes



Nutritional declaration
& Ingredients

* Vino amparado por la Denominación de Origen València.

** Viñedo ecológico certificado por el CAECV.

*** Los análisis pueden variar según las distintas añadas, véase contenido de información nutricional escaneando QR.

