

# V

# VINYA ALFORÍ

## BLANCO

### Ficha Técnica

#### VARIEDADES DE UVA

Chardonnay y Macabeo



#### 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 despalillados y estrujados, la pasta se conducirá a una prensa hidroneumática y el primer mosto (flor) obtenido, se bombeará hasta unos depósitos con camisas para así, poder desfanganar 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  
*Contiene sulfitos*  
En 100 mL E=337kJ / 80 kcal.

Declaración nutricional  
& Ingredientes



Nutritional declaration  
& Ingredients

#### 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

\* 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.