

V

VINYA ALFORÍ

CUBET

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay y Macabeo

ELABORACIÓN*

Vendimia manual, selección de los racimos y conservación en cámaras de frío durante 48h. La uva, se despalilla y se lleva a una prensa vertical de madera, obteniendo un mosto de calidad, que fermentará en tanques de inox. dotados de camisas para un control de la temperatura, asegurando así, la extracción de los aromas primarios de cada variedad. Finalizada la alcohólica, el vino pasa por una crianza en depósitos cuadrados de hormigón con suspensión de sus lías finas 3 veces por semana, hasta su agotamiento. El vino se deja estabilizar durante un año hasta su finalización y posterior embotellado.



VIÑEDOS**

Viñedos de secano estricto en espaldera y asentados sobre suelos calcáreos con poca materia orgánica.

ANÁLISIS***

Contenido el alcohol: 14%
Acidez total: 5g/ácido tartárico
Azúcares reductores: 0.96g/l
Contiene sulfitos
En 100 mL E=360kJ / 86 kcal.

Declaración nutricional,
Ingredientes
& Reciclaje



Nutritional declaration,
Ingredients
& Recycling

NOTA DE CATA

- Vista: amarillo pajizo con tonos dorados.
- Nariz: notas tropicales y cítricas.
- Boca: elegante al paladar, envolvente y con buena estructura. Final de boca mineral. Vino gastronómico.

* 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.

