

IMPROMPTU SAUVIGNON BLANC

Vino blanco de guarda, D.O. Utiel-Requena



Ctra. Nacional 322, km 451,7 46357 El Pontón - Requena (Valencia)

TEL

- + 34 96 234 93 70
- + 34 661 89 42 00

FAX

+ 34 96 213 83 18 www.bodegashispanosuizas.com info@bodegashispanosuizas.com

Área de Producción

Denominación de Origen Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad

Sauvignon Blanc 100%.

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Sauvignon Blanc, con una densidad de plantación de 4.000 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kg cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas en una cámara frigorífica, manteniendo la uva a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (8°C) durante más de 24 horas.

A continuación pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 14°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su embotellado.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 12°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

Notas de cata

Color: Amarillo con reflejos verdosos.

Aroma: De intensidad muy alta, mineral, recordando aromas de fruta

fresca tropical y compota.

Sabor: Con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez

final y muy largo en boca.

Maridaje

Ideal para maridar con mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.