



DESDE 1984

VALLEMAYOR

BLANCO

2023

Notas de cata

Vino blanco joven y brillante. Transparente, limpio y seco, con intensos sabores de fruta fresca y notas de pera, flores y cítricos. Equilibrado y redondo en boca, con un retrogusto persistente y sutil de frutas blancas.

Origen

El Bujed

Vinificación

90% Viura y 10% Sauvignon Blanc.

Analizamos la maduración de las distintas variedades, recogiendo el Sauvignon Blanc dos semanas antes que la Viura, a finales de agosto y principios de septiembre respectivamente.

Realizamos un prensado suave de las uvas al llegar a la bodega. Desfangamos el mosto por flotación con proteína de guisantes.

Fermentamos las variedades por separado con control de temperatura entre 12 y 14 °C para la Sauvignon Blanc y entre 14 y 16 °C para la Viura. Se añadió LSA para potenciar los aromas naturales propios.

Trasegamos el vino después de 19 días.

Realizamos el coupage final y lo clarificamos con proteína de guisantes y bentonita.

El primer lote fue embotellado durante la tercera semana de enero.

Maridaje:

Pescado y mariscos.

Temperatura de consumo recomendada: 6-8 °C.

ALC. por VOL.: 12% Vol.

