

- CANTAURI -

BLANCO



HISTORIA

Cantauri Blanco nace con la tercera generación de nuestra bodega, ya que hasta entonces las variedades blancas eran incluidas en la elaboración de vinos tintos.

VARIEDAD

80% Viura, 20% Malvasía

ELABORACIÓN

Cantauri Blanco se elabora a partir de una cuidada selección de uvas blancas procedentes de nuestros viñedos situados a 520 metros sobre el nivel del mar, con suelos arcillo-calcáreos que aportan frescura y carácter. La vendimia es manual, respetando al máximo la integridad del fruto.

Una vez en bodega, se realiza un prensado neumático suave para obtener el mosto, que se enfría a 7°C durante 48 horas con el fin de facilitar el desfangado y separar las impurezas. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación alcohólica a baja temperatura (máx. 13°C), lo que permite preservar los aromas varietales y mantener la frescura del vino. Una vez finalizada la fermentación, el vino se estabiliza cuidadosamente y está listo para ser embotellado, mostrando su expresión más limpia, viva y honesta.