

## Conversa Blanco 2022

**Especificaciones Técnicas** . 65% Garnacha Blanca, 20% Sauvignon Blanc y 15% Maturana blanca. Viñas en espaldera en La Corcita , parcela a 760m S.N.M con 11ha de superficie con gran exposición al cierzo, plantadas entre 2009 y 2013. Clima continental/mediterraneo. Suelo franco-arenoso-arcilloso. Suelo pobre con alta acidez

**Elaboración:** ocho días entre maceración prefermentativa e inicio de fermentación alcohólica **con las pieles** en depósito de acero inoxidable de 4.000L de capacidad con temperatura controlada. Finaliza dos semanas más de fermentación en bocado de 500L Levaduras autóctonas. Prensado suave de < 1,5 atm.

**Crianza:** 12 meses en barricas nueva (25%) y viejas (75%) de 500 L de roble francés con movimiento de lías cada semana y 12 meses en botella de 0,75 l tipo borgoña. Corcho natural. Producción 3.000 botellas aprox.

### ANALÍTICA

Grado alcohólico:	13.3%
Acidez total tartárica:	6,9 g/L
Ac. Volátil:	0,38 g/L
SO <sub>2</sub> Total:	17
pH:	3,1



**Aspecto.** Intenso y brillante color ambar

**Nariz.** Intensidad alta de aromas. Fina reducción al principio dando paso a tonos de pedernal, notas de fruta madura como membrillo, cítrico y un maravilloso perfume de rosas. En ocasiones aparecen notas de piel de naranja, pan horneado, pan tostado.

**Boca.** Entrada ligera y fresca, dando paso a un centro de boca estructurado, vuelven los a aparecer notas de fruta y piel de cítricos

**Conclusiones.** Vino de alta calidad muy aromático, perfecto para tomar con aperitivos de todo tipo, pescados ligeros y mariscos.

## Conversa White 2022

**Technical specifications** . 65% White Grenache, 20% Sauvignon Blanc and 15% White Maturana . Trellised vines in La Corcita , 760m plot S.N.M with 11ha surfaceface to Cierzo Wind, planted between 2009 to 2013. Continental/mediterranean climate. Clay –sandy-loam soil. Poor soil, high acidity

**Elaboration:** 8 days between the pre-fermentation stage and the start of fermentation in contact with the skins in stainless steel, followed by two more weeks of fermentation in 500L bocoyos . Only indigenous yeast. Soft pressing < 1,5 atm.

**Crianza:** 12 months in new barrels (25%) and old (75%) of 500 L french oak stiging yeast every weeks and at least 12 months aging in bottle. Natural cork stopper. About yield 3.000 bottles

### ANALÍTICA

Grado alcohólico:	13.3%
Acidez total tartárica:	6,9 g/L
Ac. Volátil:	0,38 g/L
SO <sub>2</sub> Total:	17
pH:	3,1



**Appearance.** Bright amber color

**Nose.** High intensity aromas. Fine reduce, stones tones and mature fruits like quince. Citrics and fine glints of wood. Marvellous rose aromas. Sometimes appears glints of orange skins, bakary, toast.

**Palate.** Light and fresh entry giving way to a structured middle mouth, coming again glints of fruit. Citrus rind

**Conclusions.** High quality and perfum White wine, perfect to drink with any kind of apetizers, light fish and see food.