

## Vino Blanco de Guarda, D.O. Utiel-Requena.

- 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 de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días 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 (0°C) durante mas de 16 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.
- Notas de cata**
- Color** Amarillo con reflejos verdoso.
  - 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.
- Consejos para el consumidor** Sírvaselo 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.



## White Wine To Lay Down, D.O.P. Utiel-Requena.

**Region** D.O.P. Utiel-Requena. Continental Climate with Mediterranean influences. Chalky- Clay Soils.

**Grape Variety** Sauvignon Blanc 100%.

**Wine making** We pick the best grapes from low yielding vines from our own vineyards of Sauvignon Blanc, which have just 4.000 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

We select the grapes box by box followed by destalking and crushing. The grape pulp is put into a temperature controlled stainless steel tan where the grapes go through a cold peculiar maceration (0°C) for more than 16 hours.

We then put the grapes into a pneumatic press to be gently pressed at no more than 0.5 bars. The must that is extracted from the press is decanted during 24 hours and we then only take the clean must to be fermented in new American oak barrels, each one with a capacity of 400 litres, at a temperature of 14°C, Once the fermentation is completed, the wine is left in its lees until it is bottled.

**Tasting Note**

<b>Colour</b>	Yellow with green tints.
<b>Aroma</b>	Very intense aromas, minerals, tropical fruit and compote.
<b>Taste</b>	Good weight of fruit, rich, good acidity and a very long finish.

**Serving Suggestions** Serve at 12°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.

