

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.

