

# Impromptu

## Impromptu Sauvignon Blanc

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

**Área de producción** Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

**Variedad** Sauvignon Blanc.

**Vinificación** Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de la variedad Sauvignon Blanc con una densidad de plantación de 4000 plantas por hectárea.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a  $-10^{\circ}\text{C}$ . Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despalillado y suave estrujado.

Criomaceramos sobre prensa neumática durante un mínimo de 3 horas a  $< 4^{\circ}\text{C}$  y realizamos un prensado ligero de no más de 0,5 bares para el mosto flor. El mosto que se extrae de la prensa lo estabilizamos 3 a 5 días de forma estática en depósitos a  $4^{\circ}\text{C}$  y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de  $16^{\circ}\text{C}$ .

Una vez finalizada la fermentación se trasiega a depósitos exclusivos Galileo (depósitos esféricos de cemento con superficie radiante) para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta su embotellado.

**Notas de cata** **Color** Amarillo con reflejos verdoso.

**Aroma** De intensidad muy alta, complejo con fondo mineral, recordando aromas de fruta.

**Sabor** Con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez final y muy largo en boca.

**Consejos para el consumidor** Sírvese a  $12^{\circ}\text{C}$ . 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.

**Maridaje** Ideal para maridar con mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.

