

ESPAÑA

Grandes Varietales De España

Organic White 2022

Bodegas ESPAÑA (making wines under the new "Varietales de España" classification) is a project that allows us to offer very good wines to wine lovers with an excellent value for money, given that Spain is the country with the largest vineyard area in the world. The wines have been developed in Central Spain with complete traceability from the vineyard and subject to full compliance with the highest quality systems such as IFS (International Food Standard). We present these varieties with specific blends following the requirements of the market. Among the white varieties, in addition to Macabeo and Verdejo, we produce Moscatel (of small grain) and Sauvignon Blanc which is perfectly adapted to this terroir. As for red grapes, in addition to Tempranillo, Bobal and Garnacha - the main ones used - we also have others such as Tinto Velasco (similar to coarse-grained Merlot) and Syrah, of French origin but very well adapted to this part of Spain.

Vendimia

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y un comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

Las uvas de la variedad Airen se maceran con sus pieles durante unas 2 horas. Posteriormente se realiza la fermentación en acero inoxidable a temperatura cuidadosamente controlada para que no supere los 17°C.

Notas de cata

Color: Amarillo pálido con tonalidades verdes

Nariz: Intensidad media con aromas de fruta tropical y fruta blanca, y un agradable toque floral

Boca: Equilibrado, ligero y fresco con un final largo y persistente

Maridaje: Toda clase de ensaladas, platos de paella y pastas, salmón ahumado y aperitivos

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Airen
Edad Viña	Promedio de 15 años
Viñedos	Viñedos de Airen en agricultura Ecológica
Temperatura Fermentado	17°C
Período de Fermentación y Maceración	20 días
Contenido de Alcohol (vol)	12% VOL
Total Acidez (gr/l)	5,2 gr/l
pH	3,2
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	7-9°C