

ESPAÑA

Grandes Varietales De España

Organic White 2024

ESPAÑA (elaboración de vinos bajo la nueva clasificación "Varietales de España") es un proyecto que nos permite ofrecer a los amantes del vino muy buenos vinos con una excelente relación calidad-precio, dado que España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo. Los vinos han sido elaborados en el Centro de España con total trazabilidad desde el viñedo y sujetos al pleno cumplimiento de los más altos sistemas de calidad como IFS (International Food Standard). Presentamos estos varietales con blends específicos siguiendo los requerimientos del mercado. Entre las variedades blancas, además de Macabeo y Verdejo, producimos Moscatel (de grano pequeño) y Sauvignon Blanc que se adapta perfectamente a este terroir. En cuanto a las uvas tintas, además de Tempranillo, Bobal y Garnacha -las principales utilizadas- también tenemos otras como Tinto Velasco (similar al Merlot de grano grueso) y Syrah, de origen francés pero muy bien adaptadas a esta zona de España.

Vendimia

El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

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	50% Macabeo, 50% Sauvignon Blanc
Edad Viña	Promedio de 15 años
Viñedos	Viñedos de Airen en agricultura Ecológica
Temperatura de Fermentación	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