

WHITE MACABEO VERDEJO 2021

La gama Gran Sello se creó en 2010 para traducir 20 años de pasión por los vinos que ofrecen lo mejor del Tempranillo y otras variedades principales de uva españolas. Aprovechando la experiencia de 12 vinicultores de siete de las principales regiones vinícolas españolas, Gran Sello abarca lo mejor de la península Ibérica. Sus vinos muestran la expresión del suelo y el clima, mezclado con intensos aromas del fruto, haciendo destacar la elegancia y concentración de los sabores frescos y

bien equilibrados. Los viñedos de Gran Sello se encuentran al sureste de Madrid. A una altitud de más de 737 metros sobre el nivel del mar, esta región cuenta con un clima más fresco que el resto de España central, lo que nos permite producir vinos de mayor frescura. La familia de vinos de Gran Sello cuenta con una base común: al menos 70% de las mezclas están compuestas de variedades de uva española.

VENDIMIA

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricas en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se maceran en frío a baja temperatura y luego se prensan ligeramente para obtener el mosto flor, que luego se clarifica durante más de 48 horas antes de realizar la fermentación alcohólica. Finalmente, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 15 °C.



NOTAS DE CATA

Color: Color limón pálido con reflejos metálicos.

Nariz: Rico y floral en nariz, recuerda a flores estivales, piel de manzana, melocotón y nueces tostadas.

Boca: Amplio, fresco y con un rico sabor. Su complejidad se equilibra perfectamente con la acidez afrutada y un largo final de manzanas verdes horneadas pero aún vivas y un toque mineral.

Maridaje: Todo tipo de marisco, pescado asado, todo tipo de verduras, ensaladas y gran variedad de tapas.

DATOS TECNICOS

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo.
Edad Viña	Más de 10 años de promedio.
Temperatura Fermentado	13-15°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Contenido de Alcohol (vol)	12,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,66g/L
pH	3,5
Libre de SO ₂ (MG/L)	110mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	5,1g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo.