

# Gran Sello

I.G.P. Castilla

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

## White Macabeo Verdejo 2024

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 viticultores 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 intentos 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

La añada 2024, es la añada de la vuelta a la "relativa" normalidad tras dos años extremos, donde habíamos alcanzado récord en registros meteorológicos por elevada temperatura y sequía. La precipitación recogida durante el otoño-invierno y principio de primavera ha sido suficiente para reponer las reservas hídricas del suelo y pese a que apenas se recogieron lluvias desde primeros de abril hasta final de agosto, las cepas han podido desarrollar su ciclo vegetativo en condiciones adecuadas. Los rendimientos estuvieron por encima de las dos añadas precedentes, aunque por debajo de una cosecha normal. En resumen, la 2024 es una buena añada con vinos frescos, aromáticos y adecuado potencial de guarda.

### 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.



GRAN SELLO

### Datos técnicos

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo.
Edad Viña	Más de 10 años de promedio.
Temperatura de Fermentación	13-15°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Contenido de Alcohol (vol)	12,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,4 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	110mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	6,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo.