

Cuvée Especial

Finca Valeria Chardonnay Sauvignon Blanc

Un blanco con carácter, elaborado con uvas del centro y norte de España. Este vino une la sofisticación de la Chardonnay y la Sauvignon Blanc con la esencia de la Verdejo. Un ensamblaje preciso donde cada variedad aporta su propio perfil para lograr un conjunto equilibrado y rico en matices.

vivino 4.2

Región

La máxima expresión del viñedo español unida en una sola copa. Nuestros enólogos han seleccionado la mejor calidad de variedades nobles para crear un coupage único, equilibrando la estructura del Chardonnay y el Sauvignon Blanc con la frescura de la variedad Verdejo.

VARIEDAD
Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo.

ESTILO
Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8ºC – 10ºC

Notas de Cata

El resultado es un blanco de gran elegancia y expresividad, donde los aromas de fruta blanca y cítricos se entrelazan con delicados matices florales. En boca se presenta armonioso y envolvente, culminando en un final largo y persistente que invita a seguir disfrutándolo

Maridaje

Ideal para realzar pescados y mariscos, propuestas ligeras de cocina asiática y platos de verduras de temporada.

Información Técnica

La recolección se lleva a cabo de noche para garantizar la integridad aromática de la uva. El origen del coupage se sitúa en viñedos estratégicos del centro y norte peninsular, donde el clima favorece una maduración equilibrada. El proceso de vinificaciones se realiza por separado con levaduras seleccionadas. Se fermenta a baja Temperatura por debajo de 15ºC durante 14 – 20 días en depósitos de acero y posteriormente se mantienen sobre sus lías finas durante 2 – 3 meses. Adicionalmente, la variedad Chardonnay se mantiene con una crianza corta en barrica nueva de roble Francés y Americano durante 3 meses. Después se determina el ensamblaje y porcentaje de mezcla de las distintas variedades buscando el blend óptimo.



Cuvée Especial

Finca Valeria Rosé

Finca Valeria Rosé nace bajo el sol y el carácter de la costa sur de Francia, donde el Mediterráneo dicta el ritmo del viñedo. Es un coupage de excepción que fusiona la esencia de las dos cunas del rosado francés: Provenza y Languedoc.
De la Provenza, acariciada por el viento Mistral, el vino hereda su equilibrio perfecto, una tensión vibrante y esa sutil salinidad que evoca la brisa marina y los campos de lavanda.
Por su parte, el Languedoc —tierra de contrastes entre el mar y los Pirineos— aporta fuerza y una pureza única gracias al cruce de vientos. El resultado es un vino armonioso que embotella la luz y el perfume de las hierbas aromáticas a través de sus tres variedades nobles.

VIVINO 4.1

Región

FInca Valeria Rosé refleja la esencia de la costa mediterránea francesa. Procede de viñedos seleccionados en el Languedoc y la Provenza, regiones privilegiadas para la creación de grandes rosados. Este ensamblaje de Garnacha, Cinsault y Shiraz cautiva por su color seductor y una acidez vibrante

VARIEDAD
Garnacha, Cinsault Syrah.

ESTILO
Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 6ºC – 8ºC.

Notas de Cata

La elegancia hecha rosado. En nariz, este vino despliega aromas de bayas frescas y notas cítricas con un toque de flores silvestres. Al probarlo, sorprende su paso equilibrado y su frescura natural, culminando en un final sedoso y cargado de armonía.

Maridaje

El compañero perfecto para la esencia del mar: desde pescados ligeros como el lenguado a la Menier hasta mariscos frescos, pastas y verduras asadas.

Información Técnica

Una elegante combinación de varietales clásicos franceses como Grenache, Syrah y Cinsault, que dan lugar a un rosado pálido, delicado y muy expresivo. La vendimia se realiza en horas nocturnas o a primera hora de la mañana para preservar la frescura y la intensidad aromática de las uvas. Los viñedos se sitúan en reconocidas zonas vitivinícolas de Francia, donde el clima mediterráneo favorece una maduración equilibrada.La vinificación se lleva a cabo por separado para cada variedad, empleando levaduras seleccionadas.
Tras un suave prensado, la fermentación se realiza a baja temperatura, por debajo de 15ºC, durante aproximadamente 12–18 días en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino permanece sobre sus lías finas durante un 8 – 12 semanas para aportar volumen y complejidad. Finalmente, se realiza el ensamblaje buscando un rosado fresco, elegante y equilibrado, con un perfil aromático sutil y refinado.