D.O. La Mancha

Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza Blanco, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Sauvignon Blanc, Airén y Viura para crear esta estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc, Airén y Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **10-12ºC**

Notas de Cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Extraordinarios aromas frescos de hiervas, manzana, melocotón y frutas tropicales. Un vino elegante con un final muy agradable, persistente y sedoso.

Maridaje

Perfecto con tapas y platos de pescado y mariscos. Pruébalo también con pasta y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian por la noche a finales de septiembre y comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16ºC. El resultado es vino fresco y delicado.