D.O. La Mancha

Caliza Organic Verdejo- Sauvignon Blanc

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza, hemos extraído la máxima expresividad de la uva Verdejo para crear esta estupendo coupage Verdejo – Sauvignon Blanc 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.

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 **Verdejo- Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío**

Notas de Cata

De color limón pálido con aromas de melocotón maduro y frutas tropicales. Es un vino blanco fresco y bien equilibrado.

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados y mariscos, ensaladas de pasta y cocina oriental como sushi.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Verdejo y Sauvignon Blanc seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.