

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.