

PASAS

Uva Blanca

2019

DO Yecla

Pasas Uva Blanca es el regalo perfecto para tus mejores momentos. Disfruta los sabores que deleitarán tus sentidos: las notas de piña y plátano, los cítricos y la miel, en armoniosa concentración de azúcares naturales con un la acidez perfecta. Para beber solo o en la mejor compañía.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

12 -25 años

Rendimiento

40 hl/ha.

Altitud

400 - 600 m.

Clima

Continental con veranos largos y calurosos

Viñedos

Yecla

ENOLOGÍA

Coupage

Viura - Verdejo - Sauvignon Blanc

Vendimia

Manual,
Septiembre-Octubre

Elaboración

Maceración en frío

Fermentación

12-16°C / 14 días

Crianza

Acero inoxidable



Amarillo pajizo claro



Cítricos, kiwi y papaya
Piña dulce y plátano
Toque de miel



Dulzor natural
Acidez frutal

Color amarillo pajizo claro. Los aromas son intensos y afrutados que recuerdan a cítricos, kiwi, papaya, piña dulce, plátano maduro y un suave toque de miel. En boca es un vino rico, jugoso y aterciopelado. El vino tiene un gran equilibrio entre su dulzor natural y la acidez de la fruta.

Alcohol: 12 %
Acidez Total: 5.85 gr./l.
pH: 3.39
Azucar Res.: 7.3 gr./l.
Acidez Vol.: 0.35 gr./l.