

# PASAS

Uva Blanca

2020

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: 5.78 gr./l.  
pH: 3.31  
Azucar Res.: 7.6 gr./l.  
Acidez Vol.: 0.19 gr./l.

Gold 2019 Gilbert&Galliard Int. Challenge