

CALA REY BLANCO

Vino de la Tierra



Varietades: Macabeo 70% - Sauvignon Blanc 30%

Zona de producción: Alpera, Albacete.

Viñedos: Nuestros viñedos se encuentran en el sureste de Castilla la Mancha, entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, en el interior de Albacete. El clima aquí es suave y seco, con un rango de temperatura perfecto entre el día y la noche. Las vides se cultivan en las laderas empinadas de un suelo de baja fertilidad compuesto por un suelo de arcilla arenosa de color marrón rojizo, rico en piedra caliza y tiza, ideal para el cultivo de uvas sanas y de alta calidad.

Vinificación: La vendimia es mecanizada y nocturna, por permitir a la uva que llegue lo más fría posible a la bodega, evitando la luz y las altas temperatura protegemos el mosto frente a oxidaciones. La temperatura de fermentación es alrededor de 16°C, esta baja temperatura de fermentación permite una mayor producción de aromas, alargando la fermentación hasta los 25 días.

Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización. El paso último es una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.

Características sensoriales: Limpio y brillante, amarillo pálido con reflejos de verde. De intensidad media, con aromas tropicales claros como la piña y el mango, notas de manzana verde con retrogusto anisado. En boca es dulce, fresco y equilibrado, con una persistencia media.

Maridaje: Ideal con pescados, mariscos y aperitivos. Excelente como aperitivo.

Temperatura de servicio: 10 – 12°C