

REAL AGRADO

BLANCO 2015

De nuestros viñedos de 36 años, en vaso, situados en el pago de Las Planas, de suelo arcillo-calcareo; recogemos la uva, sana y madura, a mano. Este vino, se elabora a base de uva blanca VIURA.

Para la fermentación, partimos de mosto blanco limpio; con previa extracción de aromas de la piel entera de la uva, mediante el contacto del mosto líquido y a baja temperatura, 12 °C. El proceso fermentativo discurre lentamente, desde 12 °C que, escaladamente, va subiendo hasta los 16 °C., guiado por la disminución del contenido de azúcares, del mosto/vino. Para la evolución de este proceso, en la fermentación, nos ayudamos de una levadura seleccionada.

Con el fin de aprovechar sus cualidades aromáticas y gustativas, se embotella en su primer año, y antes del mes de Mayo del año siguiente.

Acosejamos consumirlo entre 8/12 °C. de Temperatura, y según gustos personales.

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	12,5 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	32/120 mg./lit.
Acidez Volátil/Total:	0,35 gr./lit. (en Acd. Acético)
Acidez Total:	6,20 gr. /lit. (en Acd. Tartárico)
pH:	3,08
Materias Reductoras:	1,00 gr./lit.

CATA Color amarillo verdoso, tonos limón, palido, limpio y brillante. Aromas de piel de melocotón, heno fresco, de aportaciones vegetales y, ciertos matices de pastelería. En la boca es fresco, frutoso, seco y levemente amargo (retama); con notas cítricas. Delicado pero con volumen en la salida.

