

BLANCO JOVEN

D.O. Montilla - Moriles, España

Procede de la Viña del Arroyo, pequeña parcela en propiedad del Lagar Los Raigones, ubicada en una ladera con orientación noroeste entre el Cerro Macho (697 m.) y el Arroyo de Benavente, en el corazón de la Sierra de Montilla.

El suelo es albarizo, rico en carbonato cálcico, muy pobre y profundo. Sus cualidades se unen al microclima especial del paraje, lo que hace un lugar casi perfecto para el cultivo de la vid.

Practicamos una agricultura respetuosa con el medio ambiente ya que preservamos arbustos y árboles colindantes, así como no aplicamos productos tóxicos ni herbicidas a la planta ni al suelo.

También llevamos a cabo acciones para fomentar la cría de especies insectívoras, para así contribuir al mantenimiento de la biodiversidad y en consecuencia obtener un producto de mayor calidad y más saludable.

Recolección manual nocturna en cajas de 15 kg., la última semana de julio.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

BLANCO JOVEN

Variedad

Sauvignon Blanc & Moscatel

Alcohol

12% Vol.

Elaboración

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-10 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal.

Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.



Botella 75 cl.



6 y 10 °C



Ideal para consumir por copas como aperitivo o con todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescados y mariscos.



Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.



En nariz se muestra expresivo, intenso y complejo, con aromas a cítricos, manzana verde, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques florales.



En boca es muy fresco y sabroso, invitando a beber y disfrutar.