

mestizaje

Blanco
2021



“Vino Blanco Mediterráneo de Montaña” Cultivo y Vino Ecológico.

MUSTIGUILLO



VIÑEDOS & VITICULTURA

Denominación: Vino de España

Finca Calvestra a 900mts de altitud. Suelo calizo con textura franco-arcillosa. Viñedos propios en vaso y en espaldera en secano estricto con labranzas. Máximo respeto al medio ambiente.



Cultivo y Vino Ecológico
Apto para Veganos

CONDICIONES DE LA AÑADA 2021

Añada con una acumulación de precipitaciones elevada. En general las temperaturas fueron cálidas excepto la primera quincena de enero en la cual hubo una nevada que enfrió y afianzó las reservas hídricas del suelo. La primavera fue ligeramente fresca, con unas precipitaciones muy superiores a las de anteriores añadas. Durante los meses de verano las precipitaciones se concentraron en los últimos días del mes de julio y agosto; lo cual ayudó a finalizar el envero. La maduración fue homogénea, sin embargo, se vio retrasada debido a la ligera bajada de temperaturas del mes de septiembre. La campaña puede definirse como una añada fresca y lluviosa.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 Kg.

VARIEDADES

Merseguera 60%, Malvasía 15%, Xarel-lo 15% y Viognier 10%

VINIFICACIÓN

Cada variedad y/o parcela por separado. Mesa de selección de racimos, despalillado y estrujado leve. Maceración en frío de 4 a 8 horas dependiendo de parcela y variedad sobre 6°C. depósitos de vinificación de acero inoxidable con control de temperatura de 25hl a 50 hl. Fermentación alcohólica entre 10° y 16° con levadura autóctona.

CRIANZA

Sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable.

EMBOTELLADO

Abril 2022

ANÁLISIS

Alc.:13,50%

pH: 3,28

SO₂ Total: 0,082 g/l

Acidez Total: 5,35 g/l

Azúcar Residual: <1,5 g/l

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos cuatro años.

PUEDES DISFRUTARLO CON:

Aperitivos, carnes blancas, ahumadas o marinadas, ensaladas, mariscos, moluscos de concha, pescados, pastas, espectacular con guisos y arroces marineros.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo, límpido. En nariz predominan los aromas frutales como fruta de hueso y tropicales. En boca entrada golosa, con acidez equilibrada y final persistente.

MUSTIGUILLO

