



CORAZÓN SPUMANTE BLANCO

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

AÑADA: 2018

PAÍS: España

LOCALIZACIÓN: Fuentealbilla Albacete

REGIÓN VITICULTORA: DO Manchuela

BODEGA PRODUCTORA: Bodega Iniesta S.L.U.

NOTAS DE CATA

VISTA: Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos con una espuma fina y persistente debida a la lenta fermentación y la larga crianza sobre lías.

NARIZ: Del perfume destacan aromas a flores blancas, típicos de la variedad Macabeo.

BOCA: Percibimos una fina burbuja que nos acaricia el paladar, nos aporta cremosidad y equilibra las sensaciones de dulzor debidas a los azúcares residuales.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Elaboración de un vino base acompañado de una segunda fermentación desarrollada de forma lenta y cuidadosa en depósito autoclave mediante el método *Granvás*.

PERMANENCIA EN BARRICA: Sin barrica

CONSERVACIÓN: En oscuridad a temperatura constante inferior a 16°C.

Humedad de 70-75%. **Temperatura de servicio:** 4-6°C

ANÁLISIS QUÍMICO

Alc: 11,5% vol. **AV:** 0,3 gr/l. **AT:** 6 gr/l. **AR:** 8-10 gr/l. **PH:** 3,2

PRESIÓN: 5,5 bares a 20°C

PREMIOS



VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Macabeo

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 10-30 años

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: Espaldera

TERRUÑO: Suelos de textura arcillosa-limosa

OROGRAFÍA: Bancales y laderas suaves, Orientación S/O

ALTITUD: 660-700 m.s.n.m.

CLIMA: Mediterráneo con rasgos continentales. Alta variación térmica con pronunciados contrastes entre el día y la noche. Más de 3000h de sol al año.

PLUVIOMETRÍA ANUAL: < 400 mm.

IRRIGACIÓN: Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos

VENDIMIA: Segunda quincena de agosto



MARIDAJE

Armonizan con una amplia gama de alimentos, como ensaladas, todo tipo de arroces, mariscos y pescados. Son vinos ideales para acompañar durante el aperitivo, en el desarrollo de la comida e incluso con el postre.