

CATAMARÁN



Denominación de origen:
UTIEL - REQUENA

Clima:
CONTINENTAL CON
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:
600 - 800 METROS

Edad de la viña:
25 - 30 AÑOS

Tipo de agricultura:
AGRICULTURA INTEGRADA

Tipo de vino: Blanco

Variedades: Macabeo - Verdejo.

Temperatura de consumo: 4 a 6 °C.

Vista: De aspecto limpio transparente, cristalino, de color verde pálido.

Olfato: Intensos aromas a fruta madura, manzana y melocotón que recuerda al Macabeo conjugado con el aroma a bosque recién cortado y heno del Verdejo y ligeras notas a coco, vainilla y caramelo, procedentes del ligero paso por barrica de roble.

Gusto: Entrada suave, dulce y amable, matizada con tonos frescos por la acidez de un vino joven en el que nos marca los sabores de los aromas de la nariz.

Postgusto: Largo, que nos sigue manteniendo presente el vino en la boca. Ideal para acompañar pescados, mariscos, moluscos, arroces.

Observaciones: Vino procedente de cepas plantadas en nuestras fincas Perreño y Casa Garrido, sobre terreno franco, a una altitud entre 724 y 850 mts sobre el nivel del mar, de clima mediterráneo con influencia continental y temperaturas extremas, lo que permite una excelente maduración. Desarrollamos exhaustivos controles de calidad, primero en los viñedos y después en bodega, para así llevar hasta la botella un producto exclusivamente natural, de la cepa a la copa.