

CASTILLO DE JUMILLA BLANCO

Jumilla - Espanha



Medalha de prata na "Austin Wine Challenge 2019"
Medalha de Ouro Dupla na "Wine e Spirits Wholesalers of America"

Este vinho combina duas variedades típicas da região com uma variedade francesa. As variedades Macabeo e Airén estão adaptadas ao solo da região e resistem muito bem ao clima seco. É uma das variedades mais utilizadas no terroir para elaboração dos grandes vinhos brancos. Por causa do desejo de inovação da vinícola, foi introduzida a variedade Sauvignon Blanc para os vinhos com aromas e sabores diferenciados.



60% Sauvignon Blanc, 30% Macabeo e 10% Airén

Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 1,9 g/l

Acidez Total: 58,7 mEq/l

PH: 3,63

Vinificação: Colheita realizado no início de Setembro, fermentação de 20 dias em tanques de aço-inox a temperatura controlada de 17 °C.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor palha, amarelo pálido com intensos tons de verde.



Aroma poderoso, elegante com memória complexa de ervas e frutas verdes.



Em boca é bem estruturado, suave e fresco; persistente com características de frutos saborosos.

Harmonização: Para acompanhar aperitivos, carnes brancas, assadas e grelhadas. Peixe assado no sal e frutos do mar.



Temperatura de serviço entre 8 °C à 10 °C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br