



CIMA MAZACRUZ VERDEJO 2019

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Dehesa de los Llanos es una finca situada a 5 km de Albacete dedicada principalmente a la agricultura y a la ganadería además de la producción de quesos y vinos.

En la actualidad cuenta con 45 ha de viñedo en las mismas tierras que utilizaron los monjes franciscanos en el siglo XVII con el mismo fin.

Gestión del viñedo.

Las prácticas culturales en el viñedo se planifican siempre desde el prisma del máximo respeto al medio ambiente y la obtención de la mejor expresión de la variedad.

En todos los viñedos se trabaja la cubierta vegetal que permite controlar el vigor y generar un desarrollo más equilibrado de las plantas, fomentando además la diversidad ecológica.

Vino blanco joven elaborado con la variedad verdejo.

La vendimia se lleva a cabo de forma manual en cajas, en el momento de maduración de la uva que permite mantener la frescura y el carácter típico de la variedad.

Los racimos se conservan en cámara frigorífica, a 0°C, durante 48 horas, con el objetivo de favorecer la extracción de los aromas varietales durante el proceso de maceración.

Tras el despalillado tiene lugar la maceración pelicular de la uva para proceder al prensado, desfangado y la posterior fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con un estricto control de temperatura.

Una vez finalizada la fermentación se realiza un trasiego para eliminar las lías gruesas, dejando las lías finas en suspensión con el fin de practicar *battonages* periódicos durante seis meses incrementando así la sensación de volumen en boca.

MARIDAJE. Aperitivos, pescados, mariscos, pastas y verduras.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO. 10-12 °C.

PRODUCCIÓN. 2.386 botellas.

DETALLES TÉCNICOS:

Acidez total. 5,99 gr/l (A. tartárico)

Grado alcohólico. 12,5 % vol.

SO₂ total. 60 mg /l

pH: 3,15

Azúcares reductores. Menos de 2 gr/l

CATA: Amarillo pajizo, limpio y brillante. Aroma intenso de frutas, donde predomina el melocotón acompañado de recuerdos florales. En boca resulta amable, muy fresco y untuoso. Persistente.

GALARDONES:

2013 – Premios Baco Joven – Gran Oro.

Guía Peñín: 3 estrellas relación calidad/precio.

2014 – Guía Peñín: 4 estrellas relación calidad/precio.

2015 – IWC – Bronce; Decanter – Mención.

2015 – Premio Gran Baco. Gran Oro.

PVPR. 8,60 euros.

Más información. [Aquí](#)

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es