



BODEGAS VEGAMAR BLANC

Zone d'origine : Calles (Alto Turia)

Dénomination : D.O. Valencia

Type de sol : calcaire – argilo-calcaire - sablonneux

Raisin : 80% Sauvignon blanc et 20% Macabeo.

Production : les raisins vendangés sont déposés dans des cuves en inox à une température de 10°C pour promouvoir une macération pelliculaire qui se poursuit le temps nécessaire d'obtenir les arômes désirés. Les raisins sont ensuite pressés très doucement dans une presse pneumatique et le moût obtenu se décante par gravité, sans processus physique qui puisse diminuer sa qualité, pour qu'il devienne le plus clair possible. Le moût est soutiré dans une autre cuve pour effectuer la fermentation à une température contrôlée autour de 13°C.

Degré alcoolique : 11.5 % vol.

Couleur : jaune paille.

Arôme : dominé par le Sauvignon blanc avec ses arômes de fruits tropicaux et de fleurs blanches.

Bouche : vif, frais et persistant ; le Macabeo apporte douceur et équilibre en bouche.

Mets/accords classiques : idéal en accompagnement de raclettes, tartiflettes viandes blanches ou pâtes.

Service : servir entre 8-10°C.

Récompenses :

Concours PROAVA (Communauté Valencienne) 2014 : MÉDAILLE DE BRONZE

Mundus Vini 2015 – Springtasting : MÉDAILLE D'ARGENT

