

# PREMIUM

## BLANC D'ENGUERA

Branco





**SAFRA** 2019

### UVAS

85% Verdil, 10% Viognier e 5% Sauvignon Blanc

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio.
-  Guardar ou Beber.
-  Madeira moderada.

### PAÍS

ES

### REGIÃO

Valência

### PRODUTOR

Bodegas Enguera - Orgânico

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### AÇÚCAR

3,6 g/l

### ACIDEZ

6,0 g/l

### PH

3,57

### DEGUSTAÇÃO

A alma deste vinho é formada principalmente pela Verdil, uva autóctone de Alforins, combinada com Viognier e Sauvignon Blanc, o que aporta estrutura e frescor. Aromas intensos e complexos, de flores de laranjeira, com notas frutadas de pêssego e damasco, além de frutas tropicais. No paladar, é um vinho de corpo médio para encorpado, com excelente frescor e equilíbrio, e um longo final.

### TERROIR

Vinhedos em Casa Corones, em Fontanars dels Alforins, Valência. As vinhas de 20 anos de idade estão em solos calcários, com uma grande porcentagem de argila, a 700 metros de altitude. A safra de 2019 foi provavelmente a melhor para vinhos brancos, nos últimos 20 anos.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. A fermentação foi feita em tonéis de carvalho francês de segundo e terceiro usos. Após a fermentação, o vinho permaneceu por 4-5 meses em barricas.

### HARMONIZAÇÃO

Indicado para carnes brancas, pratos com molhos à base de queijos e peixes mais gordos. Temperatura de serviço: 8-10 °C

### QUANDO BEBER

Um vinho que vai evoluir muito bem na garrafa.