



Ceramic Sauvignon blanc

Bodegas Vicente Gandía on kehittänyt uuden viinin Bodegas Urbanasissa. Ceramic Sauvignon Blanc on ensimmäinen viini, jonka Vicente Gandía on pullottanut Bodegas Urbanasissa, ja se on myös ensimmäinen viini, joka on nähnyt päivänvalon Valencia Wine Community -projektissa. Pepe Hidalgon huolellisesti toteuttama valmistusprosessi sisältää eri vaiheissa tapahtuvan ikäännyttämisen, jossa käytetään erityisesti Islannista tuotua vulkaanista kiveä paahtamiseen. Tämä antaa viinille ainutlaatuiset vivahteet. Tämä Ceramic Sauvignon Blanc, josta on pullotettu hieman yli 2 000 1,5 litran magnum-pulloa, on todellinen enologinen jalokivi.

Tämän viinin Sauvignon Blanc -rypäleet tulevat Alforins-alueelta (D.O.P. Valencia), viinitarhoista, joissa on runsaasti aktiivista kalkkikiveä. Rypäleet poimitaan tarkasti oikealla kypsyyshetkellä, jotta saadaan paras mahdollinen raaka-aine.

Puristus tehdään hellävaraisesti, jotta hedelmästä saadaan puhtain mehu. Tämän jälkeen Ceramic Sauvignon Blanc käy tammitynnyreissä, jotka on kevyesti paahtettu Islannista tuodulla vulkaanisella kivellä. Tämä menetelmä, jossa liekkiä ei käytetä suoraan tynnyrin lautoihin, antaa viinille ainutlaatuisen vivahteen. Lopuksi viiniä on kypsytetty saviruukuissa, mikä tuo siihen monipuolisia ja erilaisia vivahteita.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Tuottaja: Vicente Gandía

Rypäle/rypäleet: Sauvignon blanc

Vuosikerta: 2023

Sokeri: 3 g/l

Happo: 5 g/l

Alkoholi: 13,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Elegantti, jossa on kypsien trooppisten hedelmien ja sitrushedelmien, kuten mangon ja ananaksen, aromeja, sekä yrttisiä vivahteita, kuten tuoretta heinää, ja mausteita, kuten pippuria ja seljanmarjaa.

Maku: Maku on eloisa, siinä on hyvä sitruksinen hapokkuus ja hienoja

eksoottisia savuisia sävyjä.

Ruokasuositukset: Kala, Tapas, Kasvisruoka

