LA CASILLA DE ADRIÁN MACABEO

D.O. Manchuela-Product of Spain-Estate bottled

LA CASILLA DE ADRIÁN es un paraje ubicado en Villanueva de la Jara en el corazón de la Manchuela conquense a 740 metros de altura. Su nombre nace de nuestros antepasados y hoy con su tercera generación nace un nuevo vino fresco y expresivo.

Nos gustaría que este vino fuera capaz de transmitir la esencia del clima y la peculiaridad de nuestro terreno.

TIERRA Y TIPICIDAD

Vino de finca "LA CASILLA DE ADRIÁN"

PROCEDENCIA

Villanueva de la Jara (Cuenca) D.O. MANCHUELA

VIÑEDOS Viñedos a 800 mts. de altitud.

Suelo calizo con textura franco arcillosa. Viñedos

cultivados en secano

VENDIMIA Vendimia manual en caja de 15 Kg. con selección

de uvas en el campo.

Maceración en frío sobre cajas de vendimia. Selección de racimos, despalillado y estrujado

leve.

VINIFICACIÓN Maceración pelicular en frio de 5 a 6 horas.

Prensado a baja presión. Limpieza del mosto flor por desfangado estático. Fermentación a

Temperatura Controlada.

CRIANZA Sobre lías finas en depósito de acero inoxidable y

barricas de roble francés con" batonages" periódicos

durante dos meses.

EMBOTELLADO Sin tratamientos de estabilización o filtrado para

mantener las características del vino, por lo que pueden aparecer precipitados naturales del vino.

MARIDAJE Quesos, canapés, mariscos, pescados, pastas y

arroces.

VARIEDADES MACABEO 100%

Elaborado y embotellado en origen por: CODIGO GS1: 8437016926093

José Manuel Moratalla Collado 75 CL

RE CLM 0744/CU

16230 Villanueva de la Jara-Cuenca-Spain 13% VOL

www.bodegayviñedosmoratalla.es Temperatura de servicio 8-10° C

PRODUCT OF SPAIN



Comentarios del Enólogo **José Manuel Moratalla**

COLOR Color amarillo acerado, brillante

con bordes verdosos.

NARIZ Intensidad aromática media-alta.

Aparecen elegantes notas florales (flores blancas) que posteriormente dejan paso a frescos aromas afrutados de frutas verdes (manzana verde, pera, etc.) mezclado con ligeras notas tropicales (piña, mango) y notas

cítricas.

BOCA En boca tiene una entrada agradable,

con un ataque fresco, para llenarnos poco después la boca de sensaciones amplias y golosas con un final largo volviendo los recuerdos de flores.