

BODEGAS 
QUINTA DE AVES

 Sauvignon Blanc 50% & Moscatel 50%



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedos en espalderas de suelos fértiles con gran superficie foliar expuesta. Vendimiamos las variedades por separado aprovechando el frescor de las noches de verano en el viñedo.

Tras su paso por mesa de selección manual, comienza un proceso de maceración pelicular, dejando en contacto la piel de la uva y el mosto sin que llegue a fermentar, consiguiendo así la intensidad aromática deseada. En este vino realizamos un prensado en atmósfera inerte.

Ambas variedades de uva fermentan por separado, manteniéndose a temperatura constante durante el tiempo necesario con el fin de extraer sus mejores propiedades, consiguiendo el coupaje final deseado.

Tras la fermentación llega la crianza, la cual se realiza sobre sus lías mediante la técnica del "bâttonage" consiguiendo un vino con la elegancia en boca del Sauvignon Blanc y la frescura aromática del Moscatel de grano menudo.

DATOS CLIMÁTICOS

Tras dos años extremos, las lluvias hasta primavera repusieron las reservas hídricas, permitiendo a las cepas completar su ciclo sin estrés hídrico significativo, gracias a la calidad de los suelos de Campo de Calatrava, donde la profundidad y calidad de los suelos nos brindan una ventaja frente a condiciones adversas.

El invierno fue benigno, pero las bajas temperaturas a

finales de abril afectaron algunas parcelas. Las olas de calor en julio y agosto tuvieron un impacto mitigado por una tregua climática a mediados de agosto. A pesar de estos desafíos, las viñas demostraron su resiliencia, logrando un ciclo equilibrado

Este año reafirmó que el terroir es dinámico y exige paciencia, adaptación y respeto por la naturaleza.

FASE VISUAL

Tonalidad amarillo pajizo muy pálido, limpio y brillante con reflejos verdes.

FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática gracias a la uva Moscatel, apreciándose notas herbáceas características de la variedad Sauvignon Blanc, consiguiendo así un vino intenso y muy fresco.

FASE GUSTATIVA

Ataque muy fresco, con sutil acidez marcada y un retrogusto muy largo.

MARIDAJE

Acompaña a sushi, pescados ahumados y arroces frescos. Servir entre 8º y 10º.



75Cl. 13%VOL

2024

Crianza
sobre lías.

Vegan
Wine



www.quintadeaves.es