SOPLA LEVANTE

LA HORCA

Nota de cata

Vino blanco natural parcelario del Parque Natural de la Mata

Apariencia

Vino blanco, de apariencia clara, lágrima ligera. Intensidad media (-) de un color limón.

Fase Olfativa

Nariz limpia, de intensidad media, con una presencia de fruta cítrica, limón, fondo mineral con recuerdos salinos y hierbas y especias mediterráneas.

Fase Gustativa

En boca es seco, de acidez media, con un alcohol medio y cuerpo medio. En sabor tiene una intensidad media con matices cítricos agradables, un leve recuerdo a hierbas aromáticas y un final medio marcado por una presencia de especias muy bien integradas en el conjunto.

Grupo: Rodríguez de Vera
Bodega: Sopla Levante
Parcela: La Horca (Parque Natural de la Mata)
Municipio: La Mata (Alicante)
Apelación: Vino de Mesa

Alcohol: 12,5%
Acidez total: 5,7 g/l
pH: 3,6
Azúcares residuales: 0,5 g/l
SO² total: 7 mg/l
Certificación: Natural

Varietades: Merseguera 80%, Moscatel de Alejandría 5%, Esclafagerre 5%, Valenci Blanc 5% y otras 5%

Portainjerto: Pie franco
Edad viñedo: 60 años
Superficie: 2,5 hectáreas
Conducción: Vaso y poda corta a 1 yema
Suelo: Arenoso – (Dunas fósiles del Holoceno)
Altitud: 0m
Rendimiento: 1500 kg/ha
Viticultor: Hilarión Pedayú

Vendimia: Segunda quincena de Agosto

Crianza: 4 meses

Tipo crianza: Barrica 500l roble francés envinada con licor cantueso

Producción: 3.500 botellas de 750ml

Salida al mercado: Primavera 2020

Consumo: Entre 2020 y 2022

Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

Añada: 2019

EAN13: 8414606367825

DUN14: 18414606368416

Tipo de caja: Cartón

Unidades por caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 26,5cm x 18,5 cm x 27,5cm

Peso caja: 9 kg

Dimensiones palet: 1m x 1,20m x 1,50m

Unidades palet: 720 botellas

Peso palet: 1080 kg

Sopla Levante S.L.

Calle Pérez Galdós 3, 2ºD Albacete (Albacete) España

www.rodriguezdevera.com - info@rodriguezdevera.com - Tlf: +34 696 16 88 73