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 coupage 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

La añada 2025 estuvo marcada por un otoño seco y de temperaturas suaves, un invierno moderado y un verano excepcionalmente cálido, con varias olas de calor entre mayo y septiembre, que condicionaron el desarrollo del viñedo y adelantaron los ritmos del ciclo vegetativo.

La vendimia, iniciada el 12 de agosto con Chardonnay y finalizada el 26 de septiembre con Garnacha, se caracterizó por una menor producción debido al estrés hídrico, pero con una excelente sanidad de la uva y mayor concentración. La capacidad de adaptación de nuestras viñas y el equilibrio del suelo permitieron completar la maduración sin desequilibrios, confirmando que el terroir es un sistema vivo, en constante evolución, que exige interpretación y respeto en cada añada.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

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.

Vegan Wine

ES ECO-002-CM
Agricultura UE

CRIANZA SOBRE LÍAS

75CL
13%VOL

VOLCANES · AVES · ALTITUD · LAGUNAS · BIODIVERSIDAD