

BLANC D'ENGUERA

Vino blanco fermentado en barrica



Añada 2018. Verano cálido y lluvioso. La temperatura disminuyó drásticamente la segunda quincena de agosto y llovió intensamente durante la vendimia. La uva entró muy sana y con gran intensidad aromática a excepción de la Sauvignon Blanc que padeció más las lluvias.



70% Verdil
10% Chardonnay
10% Viognier
10% Sauvignon Blanc

Uva procedente de los mejores viñedos de nuestra finca Casa Corones, ubicada en el corazón de Fontanars dels Alforins a 650 m sobre el nivel del mar. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 2,2 kg/cepa. Suelos calcáreos, franco-arcillosos. Alto porcentaje de caliza activa.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Fermentación en barrica de roble francés de segundo-tercer uso y posterior crianza de 4,5 meses. 12,5% Vol., pH 3,35, AT 5,53g/L.



Aspecto brillante, de color amarillo dorado. Gran complejidad e intensidad aromática, vino muy floral, flores blancas, flor de azahar, destacan aromas de melocotón, albaricque, mantequilla, crema, ligeras notas cítricas, limón. Especiados de la madera, vainilla, notas de almendra, ahumados. Gran untuosidad en boca, buena acidez, muy equilibrado. Post-gusto largo. Vino que destaca por una gran personalidad.

La evolución en botella es muy favorable. Se incrementa la sensación de volumen en boca y se potencian los aromas a miel, mantequilla y vainilla.

Consumir entre 2019 y 2023.

Diego Fernández Pons
Enólogo