

VINOS CASTILLO DE JUMILLA BLANCO

CASTILLO DE JUMILLA BLANCO**Mi cesta**

La cesta está vacía

[Imprimir](#) | [Enviar](#)**Tipo de vino:**

Blanco joven

Variedad:

Sauvignon Blanc, Macabeo y Airen.

AÑADA: 2014**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:**
12% Vol.**ELABORACIÓN:** Vendimia a comienzos de septiembre de 2014, realizando el mosto una fermentación larga de 20 días en depósitos con control de temperatura a 17° C. Embotellado durante la primera semana de diciembre de 2014.**NOTAS DE CATA:** Amarillo pajizo pálido con intensos reflejos verdosos. En nariz es potente, elegante, franco y varietal con recuerdos complejos de hierbas y frutos verdosos. Bien estructurado en boca, suave y fresco; sabroso con rasgos frutales muy persistentes y buena vía retronasal.**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8° C-10° C**NOTAS DE CONSUMO Y GASTRONOMÍA:** Resulta aconsejable beberlo a corto plazo ya que no mejorará significativamente en la botella. Puede acompañar aperitivos, carnes ligeras y suaves, pescados a la sal, al horno y a la plancha, así como todo tipo de mariscos.**RECONOCIMIENTOS:**

88 Puntos en el "International Wine Cellar 2010" de Stephen Tanzer.

Doble Medalla de Oro en "Wine & Spirits Wholesalers of America 2010"

<http://www.bodegasbleda.es/>*Safrá 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*