



Search



### Corazón Loco Blanco

## D.O. Manchuela

Vino blanco

#### Variedades

60% Sauvignon Blanc, 40% Verdejo.

#### Fermentación

Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5°C. 15 días con levaduras seleccionadas en depósito de inox con temperatura controlada.

#### Cata

Vino elaborado con las variedades Sauvignon Blanc y Verdejo. Color amarillo pálido con ribete verdoso. En nariz destaca su expresión frutal, pomelo, manzana verde, mango y fruta de la pasión combinado con notas florales. En boca resulta delicioso, tiene una entrada suave y agradable, predominando la fruta tropical. Final largo, postgusto cítrico.

#### Maridaje

Excelente como aperitivo, acompañando a ensaladas, quesos frescos, pescados, mariscos y todo tipo de arroces.

#### Recomendaciones

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C. Humedad de 70-75% y oscuridad. Temperatura de servicio: 6°C.

#### Presentación

Botella bordelesa élite blanca de 75cl Caja de cartón de 6 botellas.

## Análisis

<b>Alcohol:</b>	12.5 % vol.
<b>Acidez total:</b>	6,5 gr/l. de ác. tartárico
<b>PH:</b>	3,3
<b>Acidez volátil:</b>	0,2 gr/l. de ác. acético
<b>Azúcar residual:</b>	4,0 gr/l

## Premios

Premios Nuevo Vino 2011

FERCAM 2011 51ª Edición

Bacchus 2012 Plata

[Ver Diploma](#)

Bacchus 2013 Plata

[Ver Diploma](#)

Concours Mondial de Bruxelles 2015 Oro

### Ficha Técnica

#### Propietario:

Familia Iniesta.

#### Asesor técnico:

Rafael Orozco y Luis Jimenez.

#### Enología:

Héctor Martínez.

#### Viticultura:

Agustín Lázaro.

#### Nombre del vino:

Corazón Loco Blanco.

#### Calificación cosecha:

Excelente

#### Presentación:

Botella de 75 cl.

#### Procedencia:

Viñedos en propiedad.

#### Región:

La Manchuela.

#### Municipio:

Fuentealbilla.

#### Suelos:

Suelos: Textura arcillosa-limosa.

#### Orografía:

Bancales y laderas suaves.

#### Orientación

Sur-oeste.

#### Altitud

770 m de altitud.

#### Clima:

Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.

#### Pluviometría anual:

Menos de 400 mm.

#### Variedades de uva:

Verdejo, Sauvignon blanc.

#### Edad de las cepas:

Entre 5 y 7 años.

#### Estilo de poda:

Cordón royat.

#### Técnicas de cultivo:

Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.

#### Irrigación:

Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos.

#### Fecha de vendimia:

1ª quincena de Septiembre.

#### Fermentación:

14 °c en depósitos de acero inox.

Safra 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 22/11/2016. Confraria La Ribotta.