



Search 



Dulce Corazón Blanco

D.O. Manchuela

Vino Semi-Dulce

Variedades

100% Moscatel.

Fermentación

Breve maceración pelicular después de paso por "Boreal" 5°C. Fermentación 15 días con levaduras seleccionadas en depósito de inoxidable con temperatura controlada, 13°C. Parada de fermentación mediante paso por filtro tangencial.

Cata

Vino elaborado con la variedad Moscatel. De color amarillo pajizo con tonos grisáceos. En nariz resulta muy atractivo, limpio y aromático. Destaca su complejidad, combinando su carácter frutal a pomelo y manzana. Con un fondo fl oral en el cual predomina el hinojo. En boca se muestra elegante, fresco y sorprendente, con recuerdos a mandarina y a pétalos de rosa. Dulzor equilibrado y duradero.

Maridaje

Vino semidulce ideal para acompañar platos ligeros y aperitivos. Delicioso con postres.

Recomendaciones

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C. Humedad de 70-75% y oscuridad. Temperatura de servicio: 4-7°C.

Presentación

Botella bordelesa élite blanca de 50cl. Caja de cartón de 6 botellas.

Análisis

Alcohol:	8% vol.
Acidez total:	6,5 g/l de ác. tartárico
PH:	3,3
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác.acético
Azúcar residual:	20 gr/l.

Premios

Bacchus 2013 Plata

[Ver Diploma](#)

Ficha Técnica

Propietario:

Familia Iniesta.

Asesor técnico:

Rafael Orozco and Luis Jimenez.

Enología:

Héctor Martínez.

Viticultura:

Agustín Lázaro.

Nombre del vino:

Dulce Corazón.

Calificación cosecha:

Excelente

Presentación:

Botella de 50 cl.

Procedencia:

Viñedos en propiedad.

Región:

La Manchuela.

Municipio:

Fuentealbilla.

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:

Moscatel.

Edad de las cepas:

Entre 10 y 30 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:

13º en depósitos de acero inox.

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