



BODEGAS Y VIÑEDOS CASADO MORALES SC 01306 LAPUEBLA DE LABARCA T:+34945607017 F:+34945063173

CASADO MORALES BLANCO 2016

Viticultor: Javier Casado Morales
Elaborador: Joseba Casado Morales

Variedad de Uva: Viura 95% - Malvasía 5%

Contenido Alcohólico: 12,5°



Viñedo: Propio. Uvas procedentes de una finca dividida en dos subparcelas, situadas en las cabezadas de las mismas (parte más alta del viñedo) a una altitud de 485 metros. Suelo calizo-arenoso, con un contenido de entre 15 y 20 por ciento de carbonato cálcico, y con un pH superior a 7 hace que la arena esté más suelta y sea más pobre, lo que nos facilita una alta acidez y cuerpo en los vinos blancos. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca, con alto contenido mineral.

Vinificación:

Recepción de la uva para su posterior selección despallado y estrujado.
Maceración con los propios hollejos durante 16 horas a baja temperatura para su posterior prensado y extracción del mosto que fermentará por separado.
Remontados cada dos días, al principio mucho más energéticos y disminuyendo la frecuencia en los últimos días.
Fermentación con temperatura controlada 14°.

Envejecimiento:
Vino Joven

Nombre del Viñedo: Ribartayo-Boni

Edad del Viñedo: 40 años