



Blanco “Laderas”

*“La identidad de la Serranía”
“The identity of the Serrania region”*



BLANCO | WHITE WINE



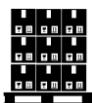
Bordelesa 750 mL;
313 mm, 450g.
Peso/weight botella: 1,23 Kg.



Cork Microgranulated
44x24mm.



Caja/ Cases: 6 bottles,
Peso caja/case weight: 7,4Kg.



Cases/ EUR palet: 125.
Bottles /palet: 750.

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
Contains sulphites.

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino blanco joven. DOP Valencia
Young White wine. DOP Valencia



ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



11,5 – 12 %vol.
Dependiendo de la añada. Depending on the vintage.

VARIETADES | GRAPE VARIETIES



Merseguera y Macabeo.
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN | WINEMAKING



Blanco joven elaborado a partir de uvas seleccionadas en el momento óptimo de madurez. Tras una maceración pelicular en frío y sangrado estático para extraer aromas, se fermenta a temperatura controlada entre 16 y 18°C, para posteriormente realizar todos los tratamientos de estabilización previos al embotellado.

Young white made from selected grapes picked at the optimum moment of maturity. After a cold film maceration and static bleeding to extract aromas, it is fermented at a controlled temperature between 16 and 18°C, to subsequently carry out all stabilization treatments before to bottling.

CRIANZA | AGEING



Sin crianza.
Without ageing.

NOTAS DE CATA | TASTING NOTES



Color: Amarillo pálido con destellos verdosos, muy limpio y brillante.

Aroma: En nariz tiene buena intensidad aromática. Presenta aromas de fruta blanca y fruta de hueso con ligeros toques cítricos y de hinojo.

Boca: En boca es fresco con un paso marcado por una buena acidez cítrica. Equilibrado y refrescante.

Color: Pale yellow with greenish sparkles, very clean and bright.

Aroma: It shows good aromatic intensity, with notes of white fruit and stone fruit, complemented by subtle citrus and fennel hints.

Taste: On the palate, it is fresh, with a well-defined citrus acidity. Balanced and refreshing.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Acompaña a todo tipo de pescados, ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas. Temperatura óptima de servicio 10-12°C.

It goes with all kinds of fish, salads, pasta, rice and white meat. Optimum serving temperature 10-12°C.