



D.O. La Mancha Viña San Juan Sauvignon Blanc Airen Viura

La etiqueta de Viña San Juan refleja la fiesta de las hogueras de la noche de San Juan en la ciudad de Toledo. Para nuestro Viña San Juan Blanco, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Sauvignon Blanc, Airen y Viura para crear esta estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD

Sauvignon Blanc, Airen y Viura

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 10-12º C

Notas de Cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Extraordinarios aromas frescos de hierbas, manzana, melocotón y frutas tropicales. Un vino elegante con un final muy agradable, persistente y sedoso.

Maridaje

Perfecto con tapas y platos de pescado y mariscos. Pruébalo también con pasta y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian por la noche a finales de septiembre y comienzos de octubre. Esta temperatura fría hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16 °C. El resultado es vino fresco y delicado.