

CRÁPULA WHITE

Ficha técnica / Technical Data



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) JUMILLA

Marca / Brand name	Crápula White
Tipo de vino / Wine Color	Vino blanco / White wine
Variedad / Variety	Sauvignon Blanc (100%)

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	13.00 °
Acidez total / Total acidity	6.22 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.59 g / L
pH	3.66
SO ₂ libre / Free SO ₂	27 mg / L
Azúcares residuales / Residual sugar	1.90 g/L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Es un vino blanco de tendencia, color amarillo verdoso, límpido, muy ágil y fresco en boca, delicioso, floral y muy refrescante, con una nariz perfumada y de perfil fresco.

Su sabor es dulce y ácido a la vez, y sus notas cítricas le dan una frescura increíble.

Crápula White is a trend white wine, greenish yellow, clear, very agile and fresh on the palate, delicious, floral color and very refreshing, with a perfumed nose and cool profile.

The flavor is sweet and sour at once, and citrus notes give an incredible freshness.

VIÑEDOS / VINEYARD

Situado a una altitud de 700 m, en suelos calcáreos y calizos de color marrón, muy pobres en materia orgánica, con un rendimiento de menos de 6.000 kilos por hectárea.

Situated at an altitude of 700 m, on brown and brown chalky soils, very poor in organic material, with a yield of less than 6,000 kilos per hectare.

FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE
6 - 8 °C

CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION
750 mL

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

MÉTODO Despalillado. 10 horas de maceración con posterior prensado neumático
Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable
Temperatura de fermentación: 25 °C

METHOD *De-stemmed. 10 hours maceration with subsequent pressing tire
Low temperature fermentation in stainless steel tanks
Fermentation temperature: 25 °C*

CLARIFICACIÓN / CLARIFICATION Sí, con albúmina de huevo / Yes, with egg albumen

FILTRACIÓN / FILTRATION Sí / Yes