

CALVENTE

Mountain Wine



FICHA DE CATA

Nombre del vino	Calvente Guindalera 2017
Denominación	Denominación de Origen Granada
Tipo	Blanco-Seco
Varietades	Moscatel de Alejandría
Lote	095
EAN	8 437011 204585
SCC	12 botellas: 8 437011 204387 6 botellas: 8 437011 204097
CRIANZA	
Crianza	En sus lías finas a temperatura controlada
TERRENO	
Edad del viñedo	De 80 a 120 años
Propiedad del viñedo	Viñedo propio
Municipio	Los Guájares
Parcela	El Castaño, La Cañá, La Loma y Jurite
Superficie	14,5 Has.
Franja altitudinal	750 a 1025 msnm.
Climatología	Mediterráneo montaña
Orientación	NE - SE
Insolación potencial anual	3400 horas
Pluviometría media anual	470 mm – 750 mm
Temperatura media anual	14-16°C
Pendientes	15 – 35%
Litología	Esquistos, calcoesquistos, filitas
Edafología	Luvisoles crómicos, cambisoles eútricos, regolsos eútricos.
Sistema de cultivo	Viñedo en cabeza
VENDIMIA	
Vendimia	Manual tradicional
Selección	Selección manual de racimos en viñedo.
Transporte	Cajas de 15 kg

NOTA DE CATA

Visualmente se aprecia amarillo pálido con reflejos verdosos, limpios y brillantes. Expresando la complejidad y finura de este vino.

Con un intensidad alta, olfativamente puede apreciarse la fruta fresca tropical, cítricos, con flores blancas como el azahar, miel, hierba recién cortada. Complejo y muy floral.

Buen paso en boca, resultando amable, glicérico, voluminoso, con alta acidez que le confiere frescura. Por sus aromas retro nasales se vuelve a recordar a cítricos y fruta tropical.



BODEGAS H. CALVENTE

c/ Viñilla 6, 18699, Jete (Granada)

Tel.: + 34 958 644 179 Fax: + 34 958 644 179 email: info@bodegashcalvente.com www.bodegashcalvente.com