

BODEGAS KARMIN S.L.

PR DIGIO



SUELO Y CEPAS:

Una selección cuidadosa de diferentes parcelas propias en **“FINCA LA UMBRIA”** ubicada en Campo Arcís (Requena), bajo la supervisión de nuestro enólogo Vicente Ramos Torres.

Viñedos plantados “en vaso” a unos 600 m. de altitud. Suelo pobre, arenoso y arcilloso. El rendimiento máximo es de 2/3 kg. por cepa.

VARIEDAD DE UVA:

90% Macabeo - 10% Sauvignon Blanc.

CLIMA:

Invierno frío y húmedo. Primavera lluviosa. Verano seco y caluroso, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

ELABORACION:

Macerado 24 horas con sus hollejos. Prensado y fermentado a 14°C.

Madurado posteriormente durante **3 meses en barricas de roble francés** de tostado medio.

CATA:

De color amarillo dorado, con aromas frutales.

Persistente recuerdo en boca por su maduración en barrica.

MARIDAJE: Sólo o con aperitivos. Ideal para acompañar arroces, pescados, mariscos, pastas y ensaladas.

Servir preferentemente a una temperatura media de entre 10/12°C.

AÑADA: 2,014

GRADUACION: 13°C