



LA VELLA 2018

D.O.P. VALENCIA (WHITE WINE)

Fresco, fragante y equilibrado

Fresh, fragrant and tasty

Viñedo - Vinyerard

Viñedos viejos situados en la Finca la Venta Vella de merseguera y malvasía a 620 mts. de altitud. Suelo pobre de caliza blanca (albariza) de estructura calcárea poco profundo. Sistema de conducción tradicional en vaso. Máximo respeto ecológico. En proceso de certificación ecológica.

Old local vines of Venta Vella estate at 620 meters altitude above sea level. Poor soil of white limestone (albariza) with a shallow calcareous structure. Traditional Gobelet conduction. Ecological systems applied. In process of ecological certification.

Condiciones añada 2018 - Harvest conditions 2018

Invierno frío y humedo. Primavera calurosa y con lluvias al final de un verano fresco. Las uvas llegaron con muy buena maduración y equilibrio hasta la vendimia

Cold and humid winter. Hot spring and fresh summer with rainy end. The grapes at the moment of harvest were mature and healthy.

Variedades de uva - Grapes

80% Merseguera - 20% Malvasía

Graduación - Alcohol content

13,5%vol.

Elaboración - Vinificación

Vendimia seleccionada con cajas de 18kg. Introducción de la uva en cámaras frigoríficas durante 24/36 horas. Maceración en frío de las pieles a 8°C durante 3 horas. Fermentación alcohólica (14°-16°) en depósitos de acero inoxidable.

Harvest recollected in cases of 18kg. Cold stored for 24/36 hours. Cold maceration of the skins (8°C) for 3 hours. Alcoholic fermentation (14° - 16°C) for 33 days in stainlees steel tanks.

Crianza - Aging

En depósito de acero inoxidable con lías finas.

On it's fine less in stainlees steel tanks.

EMmbotellado - Bottling

Marzo de 2019. El vino fué sujeto a una ligera clarificación y filtración.

March 2019. Has been subject to light clarification and filtration.

Tomalo con... - Pairing with...

Pescados, mariscos, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas o simplemente como aperitivo y disfrutar de este vino.

Chicken, fish, shellfish, oysters, clams, mussels, antipasto, quiche, pasta salad, Thai foods, cow and sheep cheese, etc... or simply as aperitif and enjoy this wine.