

# Soplo blanco 2022

**LUGAR DE PRODUCCION:**  
**FONTANARS DELS**  
**ALFORINS (Valencia)**  
**DO Valencia**  
**Altitud:700 mts**

**Suelo Arcillo**  
**Calcáreo en seco**

**Finca:** L'Altet de  
Torró. 3 has  
Densidad 1800 cepas/ha

**Variedad**

Malvasia de 40 años en  
vaso tradicional

**Analítica**

12.5% alc  
Ph: 3,2  
AT:5,6 grxlt  
Azúcares: 1.1 grxlt

**Presentacion**

Botella borgoñesa  
Tapón técnico  
Caja de 6 botellas

**Producción**

15000 botellas

**ELABORACION**

Vendimia manual en cajas de 15  
kgs el 7 de septiembre de 2022

Prensado directo y suave en  
prensa neumática

Fermentado a 16°C durante 21  
días

El vino fermenta y se cria en  
sus propias lias en depósito  
inox. 20% del vino en crianza  
en barrica francesa seminueva

**Notas de Cata**

Vista: color amarillo pálido  
típico de la malvasia.

Nariz: elegante, flores  
blancas, avellana, espino  
blanco

Boca: de paso limpio, amplio,  
fresco y elegante, con buena  
acidez