



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Dominio De La Vega</b>
Nombre	<b>Dominio De La Vega Esencia</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Macabeo (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Valencia &gt; Utiel-Requena</b>
Clasificación	DO - Reserva
Categoría	Vino Blanco / Cava
Precio	<b>7,50 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne
Color	Verde Claro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.00 %
Acidez	5.84 g/l
pH	3.26

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meces de	18 Meses
Info. sobre	Crianza sobre lías 18 meses. Selección de las parcelas de Macabeo según criterio de frescura y potencial aromático. La uva es enfriada a 10g. Antes su escurrido neumático con el objeto de obtener el mosto flor. Decantación y limpieza por frio, sin adición de clarificantes . Fermentación controlada a 16-18 g durante 15 días Tras el ensamblado de los diferentes vinos, se procede al tiraje en los primeros meses del año. La segunda fermentación se realiza en cavas a 16 g.

## VINEYARD

Viticultura	Viñedos de la zona de la Vega de 25 años de edad media.
Tierra	Suelo arcilloso-calcáreo.

## CATAS (1)

Fecha **3 de mayo de 2017**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 88.0  
Platos Solo o con todo tipo de postres, dulces y pastas de te.  
Visual Amarillo pajizo pálido con fina burbuja. Cristalino, franco sin defectos. Burbuja pequeña formando rosario, saliendo desde el centro y laterales de la copa.  
Olfato Aromas afrutados con notas de cítricos, melocoton, pera, florales blancos y fondo de bollería, pan tostado y brioche.  
Boca En boca tiene una entrada ligeramente abocada, se presenta con un carbonico muy integrado y un equilibrado dulzor. Paso agradable, algo dulce y graso. Final fresco y afrutado.

## BOTELLAS SACADAS (1)

3/5/17	Precio de		19/3/17	Consumido	
--------	-----------	--	---------	-----------	--

