



#### VITICULTURA Y ENOLOGÍA:

La aventura de los socios de Casalobos comienza con importantes inversiones en la reestructuración del viñedo y la bodega, con el objetivo de elaborar un vino de gran calidad.

"Fuente del Ciervo" es elaborado por los enólogos de Casalobos a partir de una cuidadosa selección de viñas jóvenes y viejas cercanas a la propiedad. Estas viñas, situadas a una altitud de entre 900 y 1.000 metros, han sido elegidas por su excelente calidad en formación de cordón royat, asegurando así la exclusividad y distinción del vino.

#### SELECCIÓN

La selección de la uva se realiza en tres etapas: en primer lugar, se escogen los racimos en el campo según su maduración, iniciando así el proceso de vendimia; la segunda selección se realiza en la bodega, donde la uva se recibe en una mesa de selección, eliminando las hojas y racimos no deseado. Una vez despalillada, la uva pasa por un nuevo control de calidad para asegurar que finalmente solo fermente en la bodega el fruto más idóneo.

#### ELABORACIÓN

Realizado exclusivamente por los enólogos de Casalobos en depósitos de acero inoxidable con la última tecnología en criomaceradores durante 24 h en su propio mosto para la extracción de los aromas de las pieles. Seguidamente realizamos sangrado y fermentación de cada variedad por separado entre 14-16°C para luego proceder al coupage oportuno.

El Sauvignon Blanc aporta gran parte de la fruta y exotismo, y el Chardonnay personalidad con su contundencia y volumen en boca.

#### AFINAMIENTO EN BOTELLA

Después de su elaboración, el vino se embotella para continuar su evolución y mejorar su calidad. Este afinamiento en botella permite que el vino se redondee y desarrolle su complejidad y carácter, logrando una mayor integración de sus aromas y sabores. Se deja reposar hasta alcanzar su punto óptimo, asegurando que esté en el momento ideal para su consumo al salir al mercado.

#### VARIETADES & CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

75% Sauvignon Blanc 25% Chardonnay

**APARIENCIA:** Brillante color amarillo verdoso.

**AROMA:** Aroma frutal intenso; toques tropicales, fruta blanca e hinojo.

**PALADAR:** Largo y equilibrado, armonioso y envolvente con elegante postgusto.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO:

De 6 a 8°C.

#### ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5% +/-0.5  
 Acidez volátil gr/l: 0.25 +/-0.3  
 Acidez Total gr/l: 6 +/-0.2  
 Libre SO<sub>2</sub> mg/l: 32 +/-10 Total  
 SO<sub>2</sub> mg/l: 100+/- 30  
 PH: 3.35 +/-0.3  
 Azúcar gr/l: 3.8 +/-0.1

#### LOGÍSTICA:

EAN botella: 8437026192037  
 Medidas de botella:  
 31.3 x (Conic 7.9-7.2cm)  
 Peso de botella vacía: 570 gr.  
 Cierre: Corcho natural.  
 Cápsula: Complejo

#### ALÉRGENOS:

Contiene Sulfitos