



FUENTE DEL CIERVO BLANCO

2025

La añada 2025 en Castilla-La Mancha combinó una primavera con lluvias moderadas que favorecieron una brotación uniforme, con un verano cálido y seco que aceleró la maduración. Las noches frescas en algunas zonas ayudaron a preservar la acidez, aportando equilibrio entre concentración y frescura.



VARIEDADES

Chardonnay y Sauvignon Blanc



VIÑEDOS

Este vino se elabora con racimos procedentes de parcelas estratégicamente seleccionadas por el equipo técnico. Nuestra enóloga supervisa todas las labores del viñedo para asegurar una uva de calidad.



VENDIMIA

Mediante análisis y cata de uva, nuestra enóloga determina el momento exacto de la vendimia. Buscando un equilibrio perfecto entre el grado alcohólico probable y la acidez. Se realiza una vendimia nocturna, para preservar la calidad de la uva y su frescura.



VINIFICACIÓN

La uva se enfría y macera con sus pieles para potenciar los aromas primarios. Después, se prensa suavemente para obtener el mosto flor, que se clarifica e inocula con levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a baja temperatura para preservar su perfil aromático. Tras un breve periodo sobre lías finas para ganar volumen y complejidad, se lleva a cabo el coupage final de ambas variedades.



EMBOTELLADO

Tras una ligera clarificación, el vino es filtrado y embotellado. En la botella termina de afinarse y redondearse hasta que llegue su momento óptimo de consumo. Es ahí que el vino sale al mercado.



NOTAS DE CATA

A la vista se presenta limpio y brillante, de color amarillo con ribetes verdosos. Explosión aromática, con predominio de fruta fresca y de hueso, acompañada de matices herbáceos y un sutil toque tropical. En boca ofrece una entrada golosa, con una acidez vibrante y fresca que refleja su juventud. Destaca por un retrogusto largo y placentero.



MARIDAJE

Armoniza con pescados blancos (a la parrilla, al vapor o en crudo), mariscos frescos y moluscos, cocina cruda y marinada, y recetas con matices cítricos, herbáceos o ligeramente tropicales.