



Rebel.lia

D.O. Utiel - Requena

Rebel.lia se rebela contra las normas, pero sin romperlas, y se muestra libre de expresarse tal y como se ha comportado ese año, siempre fiel a su filosofía de expresar la añada.



REBEL.LIA BLANCO

VINO ECOLÓGICO

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para Rebel.lia provienen exclusivamente de distintas parcelas de nuestra Finca Alfaro que se complementan para cada añada con el fin conseguir un equilibrio organoléptico. Las prácticas culturales fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con un cultivo ecológico integral.

ELABORACIÓN

Las variedades de uvas son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración, para ser despalilladas y prensadas directamente, obteniendo el mosto flor, que una vez clarificado mediante aplicación de frío, se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperaturas entre 14º-16 º durante aproximadamente 25 días, dejando el vino en contacto con sus lías hasta su posterior clarificación, filtrado y embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Claro y brillante con color amarillo pajizo.

Nariz: Buena intensidad en el aroma, con notas cítricas de lima, mango y otras frutas tropicales.

Paladar: Seco, rico y flexible, con sabores a ralladura de lima, fruta aterciopelada y especias sutiles. Un vino versátil y equilibrado con una acidez limpia y una buena longitud.

VARIEDAD

50% Chardonnay / 50% Sauvignon Blanc

ANALÍTICA

Alc. vol: 12,5 - 13,5%

Acidez total: 5,5 - 6,5 gr/l

Sulfuroso total: 60 - 90 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 8º y 10º.

Maridaje: aperitivos, ensaladas, ahumados, pescados y mariscos, pasta, fideuá y arroces marineros, comida asiática y quesos suaves.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 2 años de la añada.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Bioweinpreis / International Organic Wine Contest 2017 - Medalla de plata
Medalla de Plata International Wine Guide Catavinum 2014



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 / +34 644 391 989
export@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com