



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 2023



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 despalladas 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%
Acidez total: 4,94gr/l
SO2 total: 94 mg/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 2017 - Medalla de plata
International Wine Guide Catavinum 2014 - Medalla de Plata



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