DEMENTE 2018

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla
Alcohol: 13,5% Vol.
Añada: 2018
Variedades: Syrah

Datos de Campo: Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico. Vendimia: Principios de Septiembre.

Elaboración y Crianza: Fermentación alcohólica 15 días en depósitos de acero inoxidable a 25ºC. Maceración postfermentativa: 4 días. Crianza en barricas de roble francés y americano: 9 meses.

Descripción Sensorial: Debilidad que anula consciencias. Primer impacto de monte mediterraneo, balsámicos y chocolates puros con final elegante de mermelada de naranja amarga y piel de granada. Fina locura que sana paladares.

Con que acompañar: Asados y guisos muy especiados, con pimientas, curry, tomillo.....Civet de Liebre y chocolates amargos.

Pago Casa del Blanco
Ctra. Manzanares a Moral de Calatrava, Km. 23,2 - 13200 - Manzanares - Ciudad Real

www. pagocasadelblanco.com
quixote@pagocasadelblanco.com