



Añada: 2020

D.O.P. "Pago Casa del Blanco"

Variedades: Chardonnay -
Sauvignon Blanc

Grado Alcohólico: 12,5% by Vol.

Cultivo

Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones Litio. Vendimia: 20 y 23 de agosto de 2020 Rendimiento del viñedo: 5.000 Kg/Ha.

Elaboración

Fermentación alcohólica: 20 días a 14°C en depósitos de acero inoxidable. Un mes de contacto con las lias de fermentación

Descripción sensorial

Color amarillo, limpio, pálido y brillante. Aromas frescos de gran intensidad, fruta blanca (pera, piña, maracuya) muy bien madurada arropada con notas de heno seco, higos y salazones. Graso, untuoso que amortigua su fresca acidez, dejando un paso de boca equilibrado y un sutil amargor en boca que funciona como excelente contrapunto a la intensidad frutal que desarrolla este singular y diferenciador blanco.

Con que acompañar: Queso de cabra, mariscos, pescados grasos.



Ctra. Manzanares a Moral de Calatrava.
km. 23,2 · 13200 Manzanares (Ciudad Real)
quixote@pagocasadelblanco.com