



Cabernet Sauvignon & Syrah 2017

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Color muy intenso con lágrima coloreada, un vino que te deja en su primer impacto, barrica perfumada de tostados medios altos, humos, junto a las especias como la pimienta negra, clavo, balsámicos y un fondo mineral. En la boca es muy fácil de beber, bien estructurado, elegante de buen equilibrio de ácidos y amargos, donde la barrica respeta la finura de la baya. Final agradable

CON QUE ACOMPAÑAR

Todo tipo de carnes, especialmente: Chuletillas de cordero, ciervo en salsa de vino, faisán, conejo al laurel ó costillar macerado.

Temperatura de Servicio:
16-18°C

QuiXOTE

Pago Casa del Blanco



DATOS DE CAMPO

Suelo: Calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones litio.

Vendimia: 8 y 14 de agosto.

Rendimiento del viñedo:
máximo 7.500 kg./Ha.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica: 14 días a 23°C en depósitos de acero inoxidable.

Maceración: 2 días.

Envejece: 12 meses en roble francés y americano.

Embotellado: Julio 2019.

Consumo: hasta 2030

ANÁLISIS

Alcohol: 13% by Vol.

pH: 3,55 / Acidez total: 5,7

Azúcares reductores: 2 g./l.

IPT: 60

Antocianos: 210 mg./l. / I.C: 10



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