



QuiXOTE

Pago Casa del Blanco



Malbec & Cabernet Franc 2017

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Color rojo picota, que aún con el paso de los años mantiene una lágrima persistente en la copa y coloreada. Nariz compleja donde conviven las notas lácticas de vainilla y coco con las flores azules como las violetas. En boca muestra un perfecto equilibrio, se nota armonía, con una acidez justa. Extraordinariamente largo, postgusto de balsámicos y monte bajo.

CON QUE ACOMPAÑAR

Parrillada de verduras y todo tipo de carnes rojas. Pimientos asados y morcilla con piñones.

DATOS DE CAMPO

Suelo: Calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones litio.
Vendimia: 15 y 21 de Agosto.
Rendimiento del viñedo: máximo 7.500 kg./Ha.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica: 10 días a 23°C en depósitos de acero inoxidable.. Maceración: 3 días.
Envejece: 12 meses en roble francés y americano.
Embotellado: Julio 2019.
Consumo: hasta 2030

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5% by Vol.
pH: 3,5 / Acidez total: 6,5
Azúcares reductores: 2 g./l.
IPT: 70
Antocianos: 200 mg./l. / I.C: 10

QuiXOTE

Malbec
Cabernet Franc



Pago Casa del Blanco
Denominación de Origen Protegida

Temperatura de Servicio:
16-18°C



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