



Merlot, Tempranillo & Petit Verdot 2017

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Nariz muy potente con recuerdos de monte bajo y balsámicos. En boca se muestra un perfecto equilibrio entre las maderas nobles y las frutas rojas. Presenta una marcada personalidad, potente, con final especiado y persistente.

CON QUE ACOMPAÑAR

Carnes rojas, asados, parrilladas y pisto manchego.

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: del 7 al 31 de Agosto (según variedad).

Rendimiento del viñedo: máximo 7.500 kg./Ha.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica: 14 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: 13% by Vol.

pH: 3,5 / Acidez total: 5,4

Azúcares reductores: 2 g./l.

IPT: 60

Antocianos: 190 mg./l. / I.C: 9



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

Temperatura de Servicio:
16-18°C