



## Petit Verdot 2017

### DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Nariz exótica, al mismo tiempo que elegante y compleja. Dominan las flores azules, violetas y lilas. En la boca se muestra como un baile de sabores en perfecta armonía, donde destacan los higos y el cacao. Persistencia alta

### CON QUE ACOMPAÑAR

Todo tipo de caza mayor, foie, asados, rabo de toro y carrillada de ternera.

# 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: 31 de Agosto.

Rendimiento del viñedo: máximo 7.500 kg./Ha.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica: 12 días a 23°C en depósitos de acero inoxidable.

Maceración: 4 días.

Envejece: 12 meses en roble francés y americano.

Embotellado: Julio 2019.

Consumo: hasta 2032

### ANÁLISIS

Alcohol: 13% by Vol.

pH: 3,5 / Acidez total: 6

Azúcares reductores: 2 g./l.

IPT: 72

Antocianos: 300 mg./l. / I.C: 11

# QuiXOTE

Petit Verdot



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@pagocasadablanca.com](mailto:quixote@pagocasadablanca.com)