

**DATOS BÁSICOS:**

Nombre: BLANCA SELECCIÓN 2023 (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Riesling).

Origen: Tierra de Castilla

Enologo-Asesor Técnico: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 60 000 Botellas

Notas de Cata: Viste un color amarillo, con reflejos verdosos de una intensidad aromática alta, fruta tropical (piña maracuya etc) recuerdos a la cascara de melocotón y ciertos recuerdos mentolados y herbaceos.

Frutal en boca, conjuga elegancia, fineza, es alegre fresco y persistente.

Gastronomía: Compañero de Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas, Quesos etc. Servir a 4-6 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variiedad: 60% Chardonnay,20% Sauvignon Blanc 15% Verdejo, 5% Riesling

Suelos: Mayoritariamente arcilloso- calcáreo.

Viñedos: Viñas adultas (22—19 años). De una producción de 5.000 Kg/Ha. regadio

Porte de la Viña: En espaldera. Marco de Plantación 3 x 1.5

Vendimia: Mecanizada y la recolección fue nocturna

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 15°C durante 24 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 12-13°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en depósito: 2 meses con removido de lias finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 12,5% Vol. **Acidez Total:** 5,5 gr/l **PH :** 3.25

Azúcar Residual: 1 gr/l

Filtrado: Microfiltracion.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Sintetico 42x24

Envase: Bordelesa alta Stylus