MENTE 2021

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla
Alcohol: 14% Vol.
Añada: 2021
Variedad: Tempranillo

Datos de Campo: Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico. Vendimia: finales de Agosto.

Elaboración y Crianza:
Fermentación alcohólica 14 dias en depósitos de acero inoxidable a 23º C. Maceración postfermantativa: 4 días. Crianza en barricas de roble francés y americano: 9 meses.

Descripción Sensorial: Lágrima coloreada de eterna juventud. Nariz fresca, de grosellas, moras y casis. Sutil madera con perfecta integración de regaliz y palulú. Creatividad de lógica aplastante en botella troncocónica.

Arroces, asados, pescados grasos....
Analiza tu MENTE y encuentra tu propia lógica

Pago Casa del Blanco
Ctra. Manzanares a Moral de Calatrava, Km. 23,2 - 13200 - Manzanares - Ciudad Real

www. pagocasadelblanco.com
quixote@pagocasadelblanco.com