



Añada: 2023

D.O.P. "Pago Casa del Blanco"

Variedades: Chardonnay -  
Sauvignon Blanc

Grado Alcohólico: 13% by Vol.

#### Cultivo

Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones Litio. Vendimia: 9 y 10 de agosto de 2023 Rendimiento del viñedo: 2.900 Kg/Ha.

#### Elaboración

Fermentación alcohólica: 20 días a 14°C en depósitos de acero inoxidable. Un mes de contacto con las lias de fermentación

#### Descripción sensorial

Color amarillo, limpio, pálido y brillante. Aromas frescos de gran intensidad, fruta blanca (pera, piña, maracuya) muy bien madurada arropada con notas de heno seco, higos y salazones. Graso, untuoso que amortigua su fresca acidez, dejando un paso de boca equilibrado y un sutil amargor en boca que funciona como excelente contrapunto a la intensidad frutal que desarrolla este singular y diferenciador blanco.

Con que acompañar: Queso de cabra, mariscos, pescados grasos.



Ctra. Manzanares a Moral de Calatrava.  
km. 23,2 · 13200 Manzanares (Ciudad Real)  
[quixote@pagocasadelblanco.com](mailto:quixote@pagocasadelblanco.com)