



Elaboración

Pago Chozas Carrascal

Blanco fermentado y madurado en Barrica.

Vendimia y elaboración de cada variedad por separado. Vendimia de 6 a 9 de la mañana, en las últimas semanas de agosto y primeras de septiembre.

Maceración pelicular de cada variedad durante 8-10 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del prensa. Desfangado leve de los mostos a baja temperatura. Todo el Chardonnay y parte del Sauvignon Blanc fermentan en barricas nuevas y de un año de 220 litros de roble francés, con posterior batónnage diario durante 6-8 semanas. La otra parte del Sauvignon Blanc y todo el Macabeo no pasan por barricas, fermentando completamente en depósitos de acero inoxidable. A final de noviembre o principio de diciembre se hace el coupage definitivo de las tres variedades. Embotellado en enero.

Crianza

6-8 semanas con batónnage diario.

2-4 semanas sobre lías finas sin batónnage.

Variedades

Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

Número de Botellas

9.000 Botellas.

Grado Alcohólico

13.5 % Vol. Capacidad: 750 ml.

Análisis sensorial

Color: amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y brillante.

Nariz: Envuelve la tipicidad de las tres variedades, flores blancas, cítricos y frutas tropicales, con un sutil recuerdo de vainilla y miel

Boca: aromático y elegante por el Sauvignon Blanc. Fresco por el Macabeo. Potente y largo por el Chardonnay. Aterciopelado por el batónnage en barrica.

Recomendaciones

La temperatura ideal de servicio para apreciar todo su potencial aromático es de 10°.

Además de que es posible a través de la temperatura, obtener un vino con más o menos cuerpo. Así, es recomendable servirlo a menor temperatura (6-8°) con los platos que gozan de menos sabor, y consumirlo entre 10 y 12° para los platos más fuertes o más condimentados.

Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01.



Maridaje

Teniendo en cuenta la consistencia que le aportan los taninos de la barrica al vino. La frescura y la viveza que le proporciona la acidez. La especial textura glicérica y el carácter yodado del vino, podemos decir que armoniza perfectamente bien con:

Arroz amb fesols y naps

Fricando con molxarbons

Potaje de vigilia

Migas Manchegas

Pisto Manchego

Fritada Riojana

Oreja de Cerdo a la castellana

Pato con peras

Callos a la madrileña

Rabo de toro a la cordobesa

Redondo de ternera

Carrilleras de ternera estofadas

Torreznos a la cacereña

Quesos curados y de pasta dura

