

PASO A PASO

PASO A PASO BLANCO 2018
Vino de la Tierra de Castilla



VARIEDADES: MACABEO & VERDEJO

COSECHA:

Un año excepcional en cuanto a temperaturas suaves y oportunas lluvias en primavera, que han favorecido una maduración lenta de las variedades Macabeo y Verdejo con las que están elaborada esta añada del 2018. La vendimia se ha desarrollado en fechas más tardías de lo habitual atendiendo a los procesos vegetativos y de maduración correcta de las uvas.

EL VIÑEDO:

Situado en el sureste de la provincia de Cuenca, en el municipio de Casas de Los Pinos, a unos 600/700 metros de altitud media sobre el mar, influido por un clima continental extremo y rodeado de pinares y monte bajo, factores todos que definen un excepcional escudo fito sanitario, circunstancias que permiten un cultivo con intervenciones mínimas, respetuoso con el medio ambiente.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual hecha a partir de la segunda semana de septiembre. Fermentación en acero inoxidable a temperaturas controladas entorno a 15°C que garantizan la necesaria frescura y acidez.

ANÁLISIS DE LA CATA:

De color limón amarillo-verdoso, brillante, notas florales, fruta en sazón. Fácil y goloso en boca.