



Real Compañía Blanco

VT DE CASTILLA

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de Castilla.

Suelos: arcilloso-calcáreos.

Varietades: principalmente macabeo.

Edad media del viñedo: 20 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

NOTA DE CATA

Color: amarillo pálido, con destellos verdosos.

Nariz: aromas cítricos y tropicales (mango), junto con notas de flores blancas.

Boca: elegancia, acidez y una buena densidad.

Postgusto: sabroso y fresco.

ELABORACIÓN

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

Maceración: en frío, a temperatura controlada, para preservar el componente aromático.

Crianza: vino joven, sin crianza en bodega. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Pescado y marisco a la parrilla y fritos.

Arroces marineros y fideuàs.

Carnes blancas: pollo, pavo.

Ensaladas frescas.

Aperitivos y coqueo.

SERVIR A 7-9°C