



REAL COMPAÑÍA
DE VINOS

Real Compañía *Blanco*

VT DE CASTILLA

VINEYARD

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de Castilla.

Suelos: arcilloso-calcáreos.

Clima: continental con inviernos fríos y veranos secos y calurosos. Fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche.

Variedades: principalmente macabeo.

Edad media del viñedo: 20 años.

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 barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

FOOD HARMONIES

Pescado y marisco a la parrilla y fritos.

Arroces marineros y fideuàs.

Carnes blancas: pollo, pavo.

Ensaladas frescas.

Pizza y pasta

Aperitivos y coqueo.

SERVIR A 7-9°C