

PASO A PASO BLANCO

Verdejo & Macabeo

Vino de la Tierra de Castilla



COSECHA: Escasa pluviometría y altas temperaturas en la última fase de maduración de la uva, lo que al contrario de lo esperado retraso el comienzo de la vendimia gracias a la amplitud térmica conseguida por la altitud del viñedo, obteniendo así una maduración lenta que da como resultado una buena acidez y fruta.

VIÑEDO: Finca Las Cruces en Casa de los Planos Cuenca cuenta con una altitud de 650 - 700 metros. Los viñedos fueron plantados en 1994 siendo unos de los primeros viñedos de verdejo de la zona.

ELABORACIÓN: Vendimia tardía a partir de la primera quincena de septiembre. Fermentación controlada 15 grados de temperatura, con mostos limpios en depósitos de acero inoxidable. En cada paso de la elaboración se realiza un esfuerzo para mantener la frescura y acidez por la que el Verdejo es conocido.

ANÁLISIS DE CATA: De color limón brillante, revela notas florales, frutas maduras. En boca es fácil de beber.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Guía Peñín: 88 puntos Paso a Paso Blanco 2015.