



## DATOS DEL VINO

**Tipo:**

Blanco

**Variedades de uva:**

Pardina y Eva.

**Elaboración y/o crianza:**

Fermentación controlada de 7- días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

**Graduación alcohólica:** 11%vol

**Acidez Total (tartárica):**  $\geq 3.5$  gr/l

**Acidez Volátil:**  $< 0.85$  gr/l

**Sulfuroso Total:**  $< 200$  mg/l

**Azúcares Residuales:**  $\leq 4$  gr/l

## Marca y cosecha:

### Hacienda Casarejo Blanco

**Procedencia:**

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

**Presentación en botellas:**

750 ml

## CATA

**FASE VISUAL:**

Color característico.

**FASE OLFATIVA:**

Olor franco a la nariz.

**FASE GUSTATIVA:**

Sabor característico sin acidez excesiva.