



# GAMAZO BLANCO



## TIPO DE VINO

Blanco.

## REGIÓN

Castilla y León.

## ORIGEN

Denominación de Origen Toro, Zamora.

## PRODUCTOR

Bodegas Francisco Casas, S.A.

## ENÓLOGOS

Eduardo Casas - Jesús García.

## VARIETADES

100% Malvasía.

## SUELOS

Terreno Arenoso con grandes ondulaciones. Edad Media 40 años, característico tono rojizo de la Tierra. Humedad a 40-50 metros.

## VIÑEDO

Edad Media 40 años, plantación mayoritaria en vaso.

## CLIMA

Continental Atlántico. Fríos inviernos, calurosos veranos.

## PLUVIOSIDAD

Media

## ELABORACIÓN

Selección de uva en viñedo, fermentación a temperatura controlada, 14° C, durante 3 días. Afinado en Botella, previa venta. Ligera filtración, embotellado posterior.



## NOTAS DE CATA

VISTA, Verde amarillento.

NARIZ, Afrutado fresco, ligeros aromas de manzana, limpio.

GUSTO, Amplio, herbáceo, frutal, limpio, ligera tanicidad.

## MARIDAJE

Pescados, mariscos, carnes blancas, aperitivos y "Tapas".

## SERVICIO

Ambiental, 8-10° C.