



---

## CASA DE LA VIÑA BLANCO (VDLT CASTILLA)



**Elaboración:** Se elabora a partir de uvas seleccionadas. Tras un leve estrujado y maceración en frío, se efectúa una decantación natural de 12 horas a 10°C, para posteriormente iniciar la fermentación alcohólica a baja temperatura desarrollándose así los máximos aromas de la uva.

**Cata:** Amarillo acerado pálido con ligeros reflejos verdosos. Brillante y atractivo. Marcados aromas frutales con acento tropical bien ensamblados con recuerdos cítricos y notas florales. Elegante frescura envuelta en sensaciones aterciopeladas. Fruta que se palpa. Final lleno de matices. Un regalo para los sentidos.

**Maridaje:** Se asocia muy bien con todo tipo de pescados, mariscos, carnes de ave asadas si no están muy condimentadas.

**Temperatura de servicio:** 6-8°C.

