



---

## SEÑORIO DE VAL BLANCO (D.O. VALDEPEÑAS)



**Elaboración:** *Vino blanco elaborado con uvas provenientes de viñedos propios. La elaboración se realiza a partir de uvas seleccionadas en campo. Tras un leve estrujado se efectúa una decantación natural de 12 horas a 9°C, para posteriormente iniciar la fermentación alcohólica a baja temperatura. Así se desarrollan los máximos aromas de la uva.*

**Cata:**

- **Fase visual:** *Limpio, brillante con tonos verdosos.*
- **Fase olfativa:** *Intensidad media alta, fruta blanca; pera y melón.*
- **Fase gustativa:** *Equilibrado en boca, entrada dulce y afrutada.*

**Maridaje:** *Todo tipo de pescados, mariscos, carne de ave asada si no está muy condimentada.*

**Temperatura de servicio:** *6-8°C.*

