

## VIZUECOS

### *Blanc de Noirs 2023*



AÑADA: 2023

**VINO DE PAGO** (viñedos propios, vinificación y elaboración en bodega dentro de la delimitación de la finca LA CANTARERA)

VARIEDADES DE UVA: Cariñena 100%.

TIPO DE VINO: Blanco - Blanc de Noirs (uva tinta vinificada en blanco).

ELABORACIÓN: Llegada la vendimia, la uva se recoge de forma manual y en cajas de 15 kg, para que llegue en un estado totalmente íntegro al momento del despalillado. La uva se prensa entera, de forma muy suave, para obtener el mosto con la menor cantidad de color posible. El mosto es desfangado por frío para que empiece la fermentación totalmente limpia y así obtener la máxima pureza en su fragancia. Una vez terminada la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 16º, se hace un segundo desfangado para dejar solo las lías finas, que serán las que utilizaremos para hacer una crianza en inox de cinco meses, con el objetivo de dar mayor complejidad y cuerpo al vino

ALCOHOL: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADO: 8-10º

**NOTA DE CATA:**

COLOR: Amarillo pajizo, con ligeros reflejos dorados.

AROMA: En nariz ofrece aromas a fruta roja fresca y bajomonte mediterráneo, propio de la variedad tinta Cariñena.

EN BOCA: Fresco y sabroso con un ligero toque salino por la influencia de la brisa marina cercana.

**MARIDAJE:** La versatilidad de este vino permite maridar con todo tipo de arroces, pastas y también con platos notablemente grasos como el sashimi de salmón o platos hechos a base de foie.