



## KAME BLANCO

### NOTA DE CATA

#### Fase visual

Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

#### Fase olfativa

Aroma de gran intensidad, elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas blancas (pera, melocotón), los cítricos y piña madura. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo y un fondo balsámico.

#### Fase gustativa

En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad. Posee una gran estructura, lo que favorece su persistencia.

### FICHA TÉCNICA

**D.O.:** Vino de la Tierra de Castilla

**TIPO DE VINO:** Blanco joven

**VARIEDAD:** 100% Verdejo

**RENDIMIENTO:** 50 Hl/Ha

**VINIFICACIÓN:** Macera en frío durante unas horas antes del prensado. La fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable; el vino permanece sobre sus lías finas hasta el momento de la clarificación. Tras su filtración, se embotella en los primeros meses del año.

**CRIANZA:** No tiene

**CONSERVACIÓN:** 2 años,

**GASTRONOMÍA:** Aperitivos y acompañando platos de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C

### ANÁLISIS

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:**  
13,5 %vol

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,6 gramos/litro ácido tartárico

**ACIDEZ VOLÁTIL:**  
0,25 gramos/litro ácido acético

**AZÚCAR RESIDUAL:**  
<2 gramos/litro