



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