

Don Luciano Blanco Cosecha

D.O. LA MANCHA

Daimiel, Ciudad Real

Tipo de vino: Blanco

Tipo de uva: Airén

Nota de cata

Don Luciano Blanco Cosecha tiene un color amarillo verdoso, con reflejos brillante. La nariz es expresiva y alegre. Destacan las **notas afrutadas** (frutas verdes y cítricos) sobre un fondo de matices florales, muy discretos. En boca se manifiesta ligero y elegante, con un final de boca equilibrado y ácido, que recuerda la fase olfativa.

Vinificación

Para elaborar este vino, las uvas se seleccionan antes de su entrada en bodega. El mosto se obtiene mediante una ligera presión y se clarifican antes de iniciar fermentación. El proceso de fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a 18° C de temperatura. Acabada la fermentación, el vino se trasiega para separarlo de las lías, se corrige y se estabiliza para que conserve su frescura hasta el momento del embotellado.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este vino Blanco entre 6° y 9° C.

Maridaje

Don Luciano Blanco es un vino D.O. La Mancha para acompañar con ensaladas y platos ligeros.



© 2014 J. García Carrión, S.A. Todos los derechos reservados (+34) 91 435 55 56

Uso de cookies

Utilizamos cookies para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra [Política de cookies](#).

Prova da safra 2013. Jantar em 09/05/2014 no Navio M/V Monarch.