

<http://www.chozascarrascal.com/pt/productos/do-pago/vino-las-tres.html>



## Chozas Carrascal

### LAS TRES

#### D.O. Pago Chozas Carrascal

#### Variedades de uva

Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.  
Crianza: 6-8 semanas con batónnage diario.  
2-4 semanas sobre lías finas sin batónnage.

#### Elaboración

Blanco fermentado y madurado en Barrica.  
Vendimia y elaboración de cada variedad por separado.  
Vendimia de 6 a 9 de la mañana, en las últimas semanas de agosto y primeras de septiembre.  
Maceración pelicular de cada variedad durante 8-10 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del prensa.  
Desfangado leve de los mostos a baja temperatura. La variedad Chardonnay, Sauvignon Blanc y la Macabeo fermentan en barricas nuevas y de un año de 220 litros de roble francés, con posterior batónnage diario durante 6-8 semanas. A final de noviembre o principio de diciembre se hace el coupage definitivo de las tres variedades.  
Embotellado en enero.

#### Análisis sensorial

Color: amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y brillante.  
Nariz: envuelve la tipicidad de las tres variedades, flores blancas, cítricos y frutas tropicales, con un sutil recuerdo de vainilla y miel  
Boca: aromático y elegante por el Sauvignon Blanc. Fresco por el Macabeo. Potente y largo por el Chardonnay.  
Aterciopelado por el batónnage en barrica.

#### Recomendaciones

La temperatura ideal de servicio para apreciar todo su potencial aromático es de 10°. Además de que es posible a través de la temperatura, obtener un vino con más o menos cuerpo. Así, es recomendable servirlo a menor temperatura (6-8°) con los platos que gocen de menos sabor, y consumirlo entre 10 y 12° para los platos más fuertes o más condimentados.  
Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01

*Safrá 2013. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.*