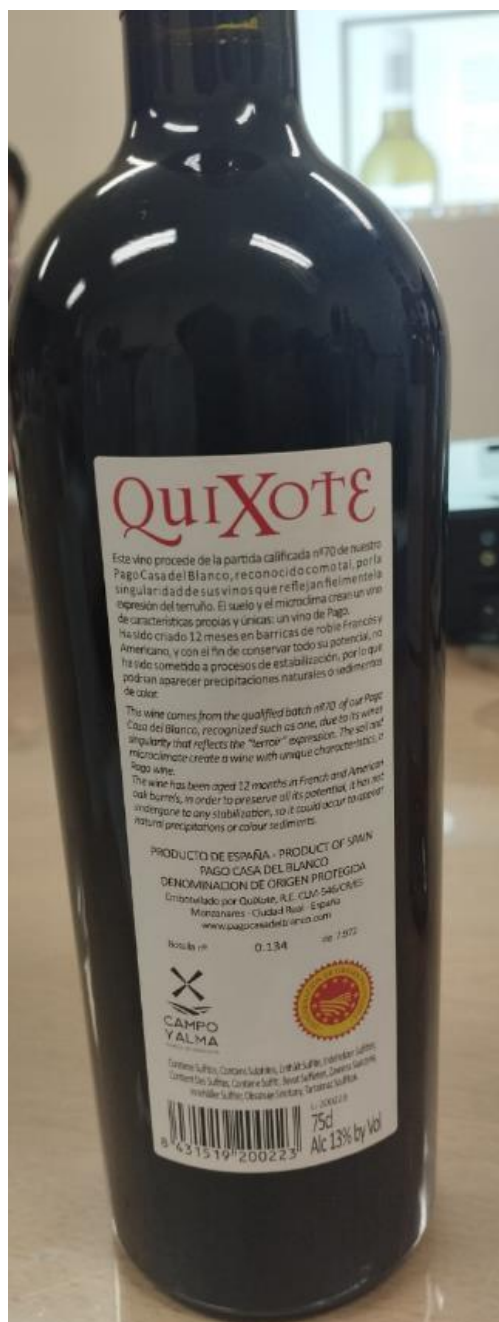


## QUIXOTE CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH 2020



Añada	2020
Bodega	Pago Casa del Blanco
Den.origen	Pago Casa del Blanco (vino de pago)
Uvas	Cabernet Sauvignon y Syrah
Fecha de cata	16/10/2024
Tipo de vino	Tinto envejecido en barrica
Precio	13,95
Puntuación	7,2

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

**Datos de Viñedo:** Suelo: Calizo, franco arenoso y de pH básico, con la peculiaridad de tener una alta concentración de iones litio. Vendimia: 5 y 10 de septiembre. Rendimiento del viñedo: Máximo 7.500 kg./Ha.

**Elaboración y Crianza:** Fermentación alcohólica: 14 días a 23°C en depósitos de acero inoxidable. Maceración: 2 días Envejece: 12 meses en roble francés y americano. Embotellado: Julio 2022. Consumo: hasta 2032.

## Análisis enológico

Alcohol: 13%

### Acidez

pH: 3,6

Acidez Total: 4,7 g/l

Azúcares reductores: 1,9 g./l. / IPT: 65

Antocianos: 225 mg./l. / IC: 9

## Fases de la cata:

### Visual

Color rojo picota madura, con ribete algo avanzado, amarronado. Capa alta, presenta algún sedimento

### Olfativa

En nariz destacan las notas vegetales a pimiento, aquí se nota la Cabernet Sauvignon, aparecen aromas balsámicos, algo de café, chocolate y tabaco

### Boca

En boca vuelve a presentar las notas vegetales, los taninos están muy domados y presenta una acidez considerable, es un vino largo por el amargor final, la persistencia es un poco excasa. En retronasal aparecen aromas a regaliz y vainilla.