

# NOMBRE COMERCIAL: CASTILLO BLANCO



## Tipo:

- Blanco joven.
- Graduación: 11%.
- Vendimia nocturna.

## Composición:

- Uva Macabeo. Levaduras. Contiene sulfitos.

## Vida útil y condiciones de almacenamiento:

- 1 año (según condiciones de almacenamiento).
- Conservar en lugar fresco y seco y aislado de la luz.

## Instrucciones de uso / Maridaje:

- Temperatura de consumo: de 6 a 8 °C.
- Maridaje: Se resaltan sus sabores acompañado de platos de pescados y verduras.

## Características Organolépticas:

- Fase Visual: Amarillo pálido con vivos reflejos verdosos.
- Fase Olfativa: Intenso y complejo en aromas de fruta madura con delicadas notas florales.
- Fase Gustativa: Paladar amplio, fresco, afrutado y de gran finura.

## Formato:

- Vidrio 75 cl.

## Características Físico-Químicas:

- Grado alcohólico:  $\geq 10,5$  y  $\leq 11,5$  % volumen.
- Acidez total:  $\geq 5$  g/l.
- Ext. Seco no reductor:  $\geq 18$  g/l y  $\leq 24$  g/l.
- Acidez volátil:  $< 0,65$  g/l.
- Anhídrido sulfuroso total: 80-150 mg/l.
- Anhídrido sulfuroso libre: 30-50 mg/l.
- Ocratoxina A:  $< 2$  µg/l.

## Alérgenos consumidores sensibles:

- Alérgicos al azufre (Contiene sulfitos).
- Se recomienda un consumo prudente, no recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad (según la ley mínima establecida en cada país).

## OMG'S / productos irradiados:

- Ausencia de OMG'S en levaduras y productos no irradiados.