

Ficha técnica

## Cautela Blanco Premium

Nota de la cata

Amarillo paja pálido con reflejos dorados. Brillante y glicérico.

En fase olfativa compleja en la que destacan notas florales y de fruta de hueso bien ensambladas con rasgos de frutos secos, vainilla y ligeros tostados.

Entrada golosa, contundente estructura. Su frescura y su gran untuosidad conforman una boca exultante. El buen trabajo sobre lías hace que la madera quede como un compañero más, pero siempre en segundo plano.

Poderoso y largo final de boca que dejan un intenso y grato recuerdo.

Paco Granado  
Enólogo – Bodegas Cautela



VARIEDAD

**Verdejo 65% - Macabeo 35%**

TERRENO

**Sobre terreno mixto donde predomina arcillas bajo cubierta de canto rodado**

FECHA DE RECOLECCIÓN

**Verdejo 4ª semana de Agosto  
Airén 3ª semana de Septiembre**

ELABORACIÓN

**Maceración prefermentativa en frío y lenta fermentación a temperatura controlada en barricas de Roble Francés Allier. Posteriormente se somete a una crianza sobre sus propias lías en la misma barrica durante un mínimo de 4 meses.**