



CASALOBOS BLANCO

2025

La añada 2025 en Castilla-La Mancha combinó una primavera con lluvias moderadas que favorecieron una brotación uniforme, con un verano cálido y seco que aceleró la maduración. Las noches frescas en algunas zonas ayudaron a preservar la acidez, aportando equilibrio entre concentración y frescura.



VARIEDADES

Viognier



VIÑEDOS

Este vino se elabora con racimos de Viognier procedentes de parcelas ecológicas seleccionadas y supervisadas por nuestro equipo técnico, que realiza un seguimiento exhaustivo del viñedo durante todo el ciclo vegetativo para garantizar la máxima calidad del fruto.



VENDIMIA

Mediante análisis y cata de uva, la enóloga determina el momento óptimo de vendimia, buscando el equilibrio entre grado alcohólico probable y acidez. La recolección se realiza de noche para preservar la frescura y el potencial enológico de la uva.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La uva se enfría antes de comenzar una maceración con sus pieles para potenciar los aromas primarios; posteriormente se somete a un prensado ligero para obtener el mosto flor. Este mosto se clarifica de forma estática y fermenta a baja temperatura con levaduras seleccionadas para preservar y potenciar su expresión varietal. Una vez finalizada la fermentación, el vino pasa a foudres de roble francés, donde realiza una crianza sobre sus lías finas durante al menos 6 meses, con bâtonnage periódicos para favorecer la extracción de manoproteínas.



EMBOTELLADO

El vino se clarifica y filtra antes del embotellado, y permanece al menos 6 meses afinándose en botella hasta alcanzar su momento óptimo de consumo, cuando finalmente sale al mercado.



NOTAS DE CATA

De brillante y luminoso color amarillo pajizo con ribetes verdosos, este vino destaca en nariz por su expresión aromática, con notas de flores blancas y cítricos, matizadas por su paso por foudre, que aporta recuerdos de caramelo, tofe y un sutil toque de brioche. En boca es cremoso y untuoso, con acidez vibrante que equilibra el conjunto, aporta frescura con excelente proyección en el tiempo.



MARIDAJE

Este vino armoniza con mariscos, pescados blancos, aves y platos cremosos o con mantequilla, También marida con quesos de pasta blanda y recetas con frutos secos, potenciando su frescura, textura untuosa y matices de brioche.

