

Mantel Blanco Sauvignon

D.O.: Rueda.

Tipo de Vino: Blanco sin Crianza.

Variedad de Uva: Sauvignon Blanc.

Tipo de Botella: Bordelesa.

Capacidad: 75 cl.

Tapón: Corcho Sintético.

Nota de Cata:

Color pajizo brillante. Aroma intenso a fruta madura, notas tropicales. En boca, fresco, fruta y finas notas cítricas, amargoso, varietal, buena acidez.

Gastronomía:

Excelente como aperitivo y acompañante de entrantes ligeros, ensaladas, pescados, mariscos, etc.

Periodo de Consumo:

Dos años. Desde la fecha de salida al mercado.

Información Técnica:

Vinificación: Los racimos fueron despalillados desde su descarga en las tolvas del lagar. Se realizó una maceración pelicular durante varias horas, previa al prensado e inicio de la fermentación alcohólica. Dicha fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, lentamente, a una temperatura máxima de 17°.

Grado Alcohol: 13 %

Azucar Residual: 2 gr/l

D.O.: Rueda.

Type of wine: White, unaged.

Grape Variety: Sauvignon Blanc.

Bottle Type: Bordelais.

Capacity: 75 cl.

Closure: Synthetic cork/ Stelvin

Tasting Note:

Bright straw. Delightful nose of intense mature fruit with tropical-fruit notes. In the mouth: fresh, intensely varietal fruit with citrus touches. Very good acidity.

Best enjoyed:

Excellent as an aperitif and to accompany light starters, salads, fish, seafood...

Drinking best:

Up to two years from release

Technical information:

Wine-making: destemmed; pre-crush cold maceration over several hours. Gentle press followed by slow, controlled, cold-fermentation in stainless steel, max.17°.

Grado Alcohol: 13% Vol.

Residual Sugar: 2 gr/l

