

Mantel Blanco Verdejo

D.O.: Rueda.

Tipo de Vino: Blanco

Variedad de Uva: Verdejo.

Tipo de Botella: Bordelesa.

Capacidad: 75 cl.

Tapón: Corcho Sintético.

Nota de Cata:

Color pajizo con reflejos verdosos, muy brillante, aroma franco, con intensidad frutal. Fondo floral con notas cítricas. En boca, fresco, buena estructura, acidez equilibrada y sabroso, con un fino amargor y gran persistencia.

Gastronomía:

Excelente aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, menestras, quesos frescos y para untar, pescados, mariscos, arroces marineros, 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 17º.

Grado Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: 1,5 gr/l



D.O.: Rueda.

Type of wine: White

Grape Variety: Verdejo.

Bottle Type: Bordelais.

Capacity: 75 cl.

Closure: Synthetic Cork/ Stelvin

Tasting Note:

Straw-yellow with green touches, lustrous. Forward nose, intensely fruited: floral base with citrus overtones. In the mouth: fresh, structured, balanced acidity and flavourful; very long, with a pleasing hint of bitterness to finish.

Best enjoyed:

Excellent aperitif and as an accompaniment to salads, uncured cheeses and spreads, fish, seafood, and rice dishes, etc.

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. 17º.

Grado Alcohol: 12,5%

Residual Sugar: 1,5 gr/l

