

# Mantel Blanco Fermentado en Barrica



**D.O.:** Rueda.

**Tipo de Vino:** Blanco con Crianza.

**Variedad de Uva:** Verdejo.

**Tipo de Botella:** Borgoña.

**Capacidad:** 75 cl.

**Tapón:** Corcho Natural.

**Formato caja:** 6 Botellas.

## Nota de Cata:

Color pajizo brillante. Aroma potente, expresivo, fruta madura, notas tropicales, especias dulces, cacao fino. Boca sabroso, frutoso, graso, buena acidez, persistente.

## Gastronomía:

Quesos frescos, semicurados, ensaladas mixtas, aves, pescados grasos, marisco, arroces, etc.

## Periodo de Consumo:

Tres años. Desde la fecha de salida al mercado.

## Información Técnica:

**Vinificación:** A la variedad Verdejo, procedente de viñas viejas, la vendimia fermenta junto con sus lias en barricas nuevas de roble francés y americano. Quincenalmente se remueven dichas lias para que estas tengan más contacto con el vino. Permanece en barrica doce meses y otros doce en botella, antes de salir al mercado.

**Grado Alcoh.:** 13% Vol.

**Ph.:** 3,3

**Azucar Residual:** 3,4 gr./l.



**D.O.:** Rueda.

**Type of wine:** White, barrel-fermented and bottle-aged

**Grape Variety:** Verdejo.

**Bottle Type:** Burgundy.

**Capacity:** 75 cl.

**Closure:** Natural cork

**Case Format:** 6 Bottles.

## Tasting Note:

Bright straw. Full, very expressive nose of ripe fruit with tropical-fruit notes, touches of sweet spice and cocoa hints. Full flavoured, fruited, unctuous, excellent acidity; long.

## Best enjoyed:

Fresh and semi-cured cheeses, mixed salads, poultry, fish, seafood, rice dishes

## Drinking best:

Up to three years from release

## Technical information:

Old-vines Verdejo, lees-fermented in new barrels of French and American oak. Lees stirred fortnightly. Twelve months in barrel followed by a further twelve in bottle before release.

13% Vol.

**Ph.:** 3.3

 **ALVAREZ DIEZ, S.A.**  
BODEGAS

