

Mantel Blanco

Fermentado en Barrica

D.O: Rueda Variedad: 100% Verdejo

Viñedos Propios

Este vino ha sido elaborado con las uvas procedentes de nuestro viñedo mas viejo, plantado en 1934 a 770 metros de altitud. Su conducción es en vaso, por lo que la recolección es manual y el rendimiento medio nunca supera los 25 hls por hectárea.

Vinificación

La fermentación de este vino se realiza en vasijas de roble francés en nuestra bodega de La Inquisición. Su envejecimiento en barrica es de 9 meses, siendo posteriormente criado en depósito y botella un mínimo de 18 meses, hasta su lanzamiento al mercado.

Nota de Cata



A la vista

Color Amarillo intenso con buena lágrima. Muy expresivo.



A la nariz

Aroma intenso, con buen equilibrio madera-fruta. Fondo especiado y de fruta madura con notas balsámicas.



A la boca

Potente y expresivo, frutal y equilibrado, maduro, con buen volumen y acidez. Complejo y sabroso. Largo final especiado.



Gastronomía

Ideal con ensaladas de caza, aves, pescados grasos, mariscos en caldereta, arroces marineros.



Grado alcohólico: 13,5% vol.

Ph: 3,45

Azúcar residual: 1,5gr/L.

Acidez: 5,90

Periodo de Consumo: 5 años

Temperatura de consumo: 12-14°