



Mantel Blanco

Sobre Lias

D.O: Rueda Variedad: 100% Verdejo

Viñedos Propios

Mantel Blanco esta elaborado exclusivamente con uvas de producción propia, de nuestros viñedos situados en el pago de La Serna, a 770 metros de altitud, en una terraza creada en la época terciaria por el rio Duero. En ellos practicamos técnicas de cultivo respetuosas con el ecosistema, de manera sostenible.

Vinificación

La vendimia es nocturna y mecanizada. En su elaboración empleamos técnicas tradicionales con maquinaria de ultima generación, para respetar las características propias de nuestros varietales, conservando así la personalidad de nuestros vinos desde 1941.

Nota de Cata



A la vista

Color Amarillo pajizo intenso con reflejos verdosos. Muy brillante.



A la nariz

Aroma limpio, con intensidad frutal. Fondo mineral con notas cítricas.



A la boca

Fresco y expresivo, frutal y equilibrado, con buen volumen y acidez. Largo y elegante.



Gastronomía

Excelente como aperitivo. Verduras y ensaladas, arroces y pescados, mariscos, quesos suaves...

Grado alcohólico: 13% vol.

Ph: 3,35

Azúcar residual: 1,5gr/L.

Acidez: 5,70

Periodo de Consumo: 2 años

Temperatura de consumo: 8-10°