



# 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°