

Mantel Blanco

Sauvignon

D.O: Rueda Variedad: Sauvignon Blanc

Viñedos Propios

Mantel Blanco Sauvignon 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 río 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 última 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.
Muy vivo.



A la nariz

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



A la boca

Fresco y expresivo, fruta madura y varietal, muy sabroso y buena acidez.



Gastronomía

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



Grado alcoh: 13% vol.

Ph: 3,30

Azúcar residual: 1,5gr/L.

Acidez: 6,00

Periodo de Consumo: 2 años

Temperatura de consumo: 8-10°