



# Mantel Blanco

## Sauvignon

D.O: Rueda Variedad: Sauvignon Blanc

### 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 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°