

Mantel Blanco Sauvigno



ORIGEN: RUEDA

VARIEDAD: 100% Sauvignon blanc

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Mantel Blanco está 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

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.

CATA:

COLOR: Amarillo pajizo intenso. Muy vivo.

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

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

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