

Mantel Blanco

Fermentado en Barrica



ORIGEN: RUEDA
VARIEDAD: 100% Verdejo
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido elaborado con las uvas procedentes de nuestro viñedo más viejo, plantado en 1934 a 770 metros de altitud. Su producción es en vaso, por lo que la recolección es manual y el rendimiento medio nunca supera los 25 hls por hectárea.

La fermentación de este vino se realiza en vasijas de roble francés en nuestra bodega de La Inquisición. Su envejecimiento en barrica es de 9 meses, siendo posteriormente criado en depósito y botella un mínimo de 18 meses, hasta su lanzamiento al mercado.

CATA:

COLOR: Amarillo intenso con buena lágrima. Muy expresivo.

AROMA: Intenso, con buen equilibrio madera-fruta. Fondo especiado y de fruta madura con notas balsámicas.

SABOR: Potente y expresivo, frutal y equilibrado, maduro, con buen volumen y acidez. Complejo y sabroso. Largo final especiado

MARIDAJE: Ideal con ensaladas de caza, aves, pescados grasos, mariscos en caldereta, arroces marineros.

