



BLANCO DE MATASNOS

D.O PEÑARANDA DEL DUERO

Variedades:

Chardonnay, Viognie, Verdejo.

Reposo:

6 meses en barrica nueva con batonage semanal.

Grado Alcohólico:

14,0 %.

Temperatura de servicio:

12º C.

Notas de Cata:

Color amarillo limón (pálido) con irisaciones verdes, limpio y brillante. Nariz franca, potente y elegante. A copa parada destacan aromas de monte bajo cítricos, pomelo y la piña: ensamblaje perfecto entre los tostados/ahumados de la barrica y los aromas tropicales, maracuyá, fruta de la pasión y el plátano.

En boca encontramos un vino amable, graso y persistente: de alta intensidad y volumen, complejo en sabores, fruta desde el pomelo, níspero, pera y piña hasta los toques minerales que nos caracterizan. Postgusto a hierba recién cortada, con un bouquet agradable que nos da sensación de frescura para acabar con toques especiados del buen trabajo realizado por nuestra madera. Muy rico, goloso y sobre todo interesante, distinto.

Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes blancas como cerdo o ternera. Se recomienda también con carnes de caza y con todos tipos de pescados.

