

FONTAL

BLANCO

Denominación de Origen: Mancha

Añada: 2009

Variedades: 50% Sauvignon Blanc - 50% Verdejo

Temperatura de servicio: 15-18° C.

Grado Alcohólico: 13%

Climatología:

Primavera lluviosa. Seguida de un verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo periodo de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático.

Nota de Cata

Color: Hermoso color amarillo pajizo brillante y limpio. **Aroma:** Intensos y elegantes aromas cítricos de pomelo y piña, con delicados toques florales. **Sabor:** Fresco y frutal, con excelente equilibrio de acidez.

Maridaje

Mariscos, arroz caldoso, aves blancas y pescados azules. No hace falta decantar.

Otros productos de la Bodega:

Mesta - Blanco, Mesta - Rosado, Mesta - Tinto, Misterio de Fontana - Tinto crianza, Fontal - Crianza, Gran Fontal - Reserva Vendimia Seleccionada, Fontal - Tinto crianza, Quercus - Vendimia Seleccionada, Dueto de Fontana - Vendimia Seleccionada, Pago El Púlpito - Tempranillo Verema Tardía



Bodegas Fontana