

MESTA

BLANCO

Denominación de Origen: Uclés

Añada: 2009

Varietades: 70% Macabeo - 30% Moscatel de grano menudo

Temperatura de servicio: 6-8° C.

Grado Alcohólico: 12,5%

Climatología:

Primavera lluviosa. Maduración lenta como consecuencia de temperaturas suaves en verano con una marcada oscilación térmica, además de una excelente iluminación, desarrollando intensos aromas frutales y un óptimo color.

Nota de Cata

Color: Color amarillo pajizo. **Aroma:** Notas frescas de piña, plátano y un final cítrico. **Sabor:** Fresco con una acidez equilibrada, jugoso y con un final agradable y largo.

Maridaje:

Aperitivos, pescados, frituras de mar, quesos ligeros.

Otros productos de la Bodega:

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



Bodegas Fontana