

Rf. 109000130 P/N.

## BLANCO DE MATASNOS



Vino de parcela única a 950 m de altitud en nuestros suelos franco arcillo arenosos, elaborado a partir de tres variedades muy distintas y de distinto manejo en el campo. Cuando la Chardonnay está madura, la Viognier necesita todavía más de una semana y la Verdejo no se recogerá hasta dos semanas después. Â Se vendimia en cajas de 10 kilosÂ y de forma separada en días distintos. Es un proceso largo y muy laborioso. Se escogen en cinta de selección solo los mejores racimos. Â Fermenta de forma separada y rematan las tres variedades en madera nueva de 500 l y roble francés de grano fino y extra fino. Permanece solo unos meses para obtener los mejores aromas de la madera, evitando así que se apodere de la fruta. Â Solo se elaboran 3.400 botellas de esta parcela única del Bosque de Matasnos.

\*\* Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.