

2025-12-08 - 11:42:56

---

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. Se vendimia en cajas de 10 kilos y de forma separada en días distintos. Es un proceso largo y muy laborioso. Se escogen en cinta de selección solo los mejores racimos. 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. 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.