

*Nuestros vinos con DO La Mancha (España)
son reconocidos en numerosos países,
gracias a su excelente relación calidad-precio,
demostrada por los premios internacionales
logrados a lo largo de 30 años de historia.*

*¡Un vino diferente para cada momento especial!
www.vinicolatomelloso.com*



MANTOLAN

*Vino espumoso Brut Nature (seco)
Método tradicional (Méthode traditionnelle champenoise)*

VARIETAL: Macabeo & Chardonnay

AÑADA: NV (NOT-VINTAGE, sin añada)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: Elaborado con uvas de la variedad Macabeo y Chardonnay, presenta un color pálido acerado, con reflejos amarillentos propios de 9 meses de crianza, muy limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales propios de la variedad acompañados con aromas propios de la segunda fermentación y notas de crianza que recuerdan a la manzana verde y frutas tropicales lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente. El carbónico unido a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura.

MARIDAJE: Acompaña a todo tipo de aperitivos, pescados y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5-7°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Oro Premios Bombo 2018

Medalla Bronce Premios DO La Mancha 2019 (3^a puesto)

90 pts Guía Vinos “La Semana Vitivinícola” 2018

Medalla Plata (91 pts) Wine Pleasures “50 mejores Espumosos del Mundo 2019”

NOTAS: