

MANTOLAN

Brut Nature



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:
DO La Mancha

VARIEDADES:
Macabeo y Chardonnay

GRADO ALCOHÓLICO:
13 % vol



NOTAS DE CATA: Elaborado con uvas de la variedad Macabeo y Chardonnay, presenta un color pálido acerado, muy limpio y brillante, con reflejos amarillentos propios de los 9 meses de crianza en botella. En la nariz se suceden los aromas florales propios de las variedades 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.



SERVICIO Y MARIDAJE: Acompaña todo tipo de aperitivos, pescados y mariscos.
Temperatura de Servicio: 5-7°C



ÚLTIMOS PREMIOS:
Medalla Oro - Guía Wine Up! 2021 - 90+ pts
Medalla Oro - Concurso Casino de Madrid 2020
Medalla Plata - Wine Pleasures - 50 mejores espumosos del mundo
Medalla Plata - Gran Selección Castilla la Mancha 2020-2019
Medalla Bronce - Concurso DO La Mancha 2022-2019



*Nuestros vinos con DO La Mancha son reconocidos en numerosos países por su calidad demostrada por los premios internacionales logrados a lo largo de 30 años de historia.
Un vino diferente para cada momento especial !!!*