

## Monterío Blanco 2017

**Situación de la Finca:** La Mancha.

**Variedad:** 100% Viura.

**Rendimiento:** 9000 kg/Ha.

**Altitud:** 780 m.

➤ **Vinificación:**

18 horas de maceración en frío y fermentación a 16 °c.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, color amarillo pajizo.

**En nariz:** Buena intensidad, marcadamente frutal.

**Gusto:** Fácil y fresco, homogéneo.

**Final:** Final medio, frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

**Temperatura de Servicio:** 7-10° Celsius / 45-50° Fahrenheit.



Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 11.03 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,12 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,24 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1,00 g/l.