

Iselen

Vino blanco de mesa

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

9-11 °C

♥ Pescados al horno, marisco, ensaladas, arroces y pastas salteadas. Ideal como aperitivo.



VISTA Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

NARIZ Fresco y vegetal, con aromas crujientes de hierba cortada, cítricos y frutos de hueso (melocotón, paraguayano).

BOCA Gran equilibrio entre acidez, amargor y alcohol, y una buena longitud.

 Iselen Blanco vino de mesa	 80 % Tempranillo blanco 20 % Verdejo
 Bodegas d. Mateos S. L.	 10 años
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 10.000 kg/Ha
	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17 °C. ❺ Clarificación y filtrado del vino. ❻ Estabilización y embotellado.