

Letargo

/Blanco

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

10-12 °C

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



VISTA Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

NARIZ Fresco, intenso. Notas de frutas de hueso (melocotón, paraguayano, nectarina) combinadas con aromas cítricos (limón y pomelo) y un fondo balsámico que recuerda al de la albahaca.

BOCA Fresco, con dominio de los cítricos y frutas de hueso, generando una sensación de acidez-dulzor muy agradable. Final muy largo gracias a unos amargos muy elegantes.

 Letargo Blanco	 100% Tempranillo Blanco
 Bodegas d. Mateos S. L.	 7 años
 D. O. Calificada Rioja	 8,700 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 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.