

Montefrío Blanco



Felix Solis

Información Técnica

Se seleccionan las mejores uvas y se emplean las más modernas tecnologías de vinificación para producir un vino delicado. La fermentación tiene lugar a 14-16°C en depósitos de acero inoxidable después de una maceración en frío de la pasta durante 4-6 horas.

D.O. La Mancha Montefrío Blanco

El frío de los Montes de Toledo permite la elaboración de vinos de gran intensidad y carácter.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD

Airén

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 10-12°C

Notas de Cata

Color amarillo limón con reflejos verdosos, aromas florales y a notas de frutas tropicales.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.