

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Ficha de Cata

PETIT BLANCO DE MATASNOS 2021

VINO DE PARCELA ÚNICA

COLOR

Color amarillo pálido con irisación limón, brillante y limpio.

NARIZ

Intensidad medio - alta, de aromas cítricos y florales, azahar, flor blanca, pera y melón maduro.

Aromas de panadería, mantequilla, algo de vainilla fina e hinojo.

Interesante.

BOCA

Rico, de entrada dulce, graso con aromas de pera, uva, melón, vainilla fina de nuevo, tropical maduro, aparece la banana.

En el postgusto es fresco y recuerda su toque mineral a los suelos calizos de los fondos de la parcela del Bosque de Matasnos.

La combinación de las tres variedades nos da recuerdos de cada uno de ellas, de la Chardonnay la parte tropical, de la Viognier la parte untuosa y de la Verdejo el final fresco.

De la crianza aparecen las notas de vainilla, acacia y ligera panadería, muy bien integrada la crianza de la barrica con la crianza en depósito sobre lías.

Maridaje – Armonía:

Vino muy agradable para comer y maridar con pescados de todo tipo, arroces y comidas orientales no picantes. Quesos de media curación y crema.

También se puede maridar con caza de pluma y guisos marineros.

Vino fermentado y criado en madera, se recomienda no consumirlo por debajo de 10 grados centígrados.

Muy rico.

VARIEDAD DE UVAS

26% Viognier

37% Chardonnay

35% Verdejo

2% Albillo Mayor

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Tasting Notes

PETIT BLANCO DE MATASNOS 2021

SINGLE VINEYARD

COLOUR

Pale yellow with lemon iridescence, bright and clear.

NOSE

Medium-high intensity, with citrus and floral aromas, orange blossom, white flowers, pear and ripe melon.

Bakery and buttery aromas with notes of fine vanilla and fennel.

Interesting.

MOUTH

Rich, on first taste sweet, fatty with aromas of pear, grape, melon, fine vanilla again, ripe tropical fruit and banana.

A fresh aftertaste with a mineral hint from the Bosque de Matasnos limestone base.

The combination of the three varieties evokes something of each one of them: the tropical Chardonnay, the unctuous Viognier and the fresh finish of Verdejo.

From the aging appear notes of vanilla, acacia and a hint of bakery. The aging in the barrel is very well integrated with the aging in on lees.

Pairing:

A very pleasant wine to pair with all kinds of fish, rice dishes and non-spicy oriental foods. Semi-cured and cream cheeses.

It can also be paired with game-birds and seafood stews.

Wine fermented and aged in wood, it is recommended not to consume it below 10 degrees Celsius.

Delicious.

GRAPE VARIETIES

26% Viognier

37% Chardonnay

35% Verdejo

2% Albillo Mayor