

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Ficha de Cata

BLANCO DE MATASNOS 2020

COLOR

Color amarillo pálido con irisaciones doradas, brillante y limpio.

NARIZ

Nariz limpia, de Intensidad media alta de frutas tropicales como la guayaba, mango, pina, también aparece el melón y el acuoso de la pera, ligeramente cítrico (pomelo), toques florales blancos como el jazmín y acacia, brioche y toque especiado.

Se aprecia volumen ya en la nariz

BOCA

De entrada, opulento y con finura al mismo tiempo, vino glicérico (graso) tanto por su Viognier como por su Chardonnay.

Aromas de fruta como el melón y la pera, no aparecen los tropicales en boca.

Final de boca largo, es persistente y especiado, vainilla muy fina que se asemeja a la nuez de macadamia por su dulzura, frescura cítrica procedente del verdejo de altura en el postgusto.

Vino para beber o guardar, muy gastronómico y rico.

Se recomienda decantar y no consumir por debajo de 9 – 10 grados centígrados para disfrutarlo en plenitud.

VARIEDAD DE UVAS

38% Viognier

38% Chardonnay

14% Verdejo