

Mateus Blanco

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Fernão Peres, Bical, Arinto y Malvasía.

Denominación de Origen: Douro.

Vinificación: La más avanzada técnica para asegurar su frescura, buen balance de la acidez y vivacidad. Es estabilizado por frío para posterior embotellamiento.

Notas de Cata: Mateus Blanco un vino joven con notas cítricas y bouquet afrutado. En boca, con una fina y equilibrada acidez, alegre y juvenil en el paladar y pétillant.

Temperatura de Servicio: Servir entre 8° C y 10° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 10° G.L.

Gastronomía: Es perfecto para acompañar la comida ligera, pescado grillé, mariscos, ensaladas y tapas. También es ideal como aperitivo y para momentos relajantes y agradables en la vida.

MATEUS

