

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Ficha de Cata

PETIT BLANCO DE MATASNOS 2022

COLOR

Color amarillo limón pajizo con ligera irisación verdosa, brillante y limpio.

NARIZ

Intensidad medio – alta con aromas de fruta tropical madura, piña en almíbar, plátano, melón, pera y ligero pomelo.

Aromas de panadería y lácteos, mantequilla, flor blanca y levadura.

Interesante.

BOCA

Goloso, de entrada ligeramente dulce, untuoso con aromas maduros de pera, uva, melón y manzana reineta.

En el centro de la boca se distingue el pomelo ligeramente balsámico con recuerdos de nuevo a la fruta tropical, plátano.

En el postgusto es ligeramente acuoso y refresca lo untuoso, aparece su fondo mineral de los suelos del Bosque, matices salinos, tiza y aromas de acacia.

La combinación de las 4 variedades nos da recuerdos de cada uno de ellas, de la Chardonnay la parte tropical, de la Viognier la parte untuosa, de la Verdejo lo balsámico y de la Albillo Mayor el final fresco – mineral de sus viñas muy viejas en secano (plantadas desde 1920).

MARIDAJE – ARMONÍA

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

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. Sabroso, goloso y para disfrutar.

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Tasting Notes

PETIT BLANCO DE MATASNOS 2022

COLOUR

Straw yellow with slight greenish iridescence, bright and clear.

NOSE

Medium-high intensity with aromas of ripe tropical fruit, pineapple in syrup, banana, melon, pear and a grapefruit note.

Aromas of bakery and dairy, butter, white flowers and yeast.

Interesting.

MOUTH

On first taste slightly sweet, unctuous with aromas of ripe pear, grape, melon and apple.

In the center of the mouth you can distinguish slightly balsamic grapefruit with hints of tropical fruit, banana.

The aftertaste is refreshing, with a mineral background from the Bosque soil, saline nuances, chalk and aromas of acacia.

The combination of the four grape varieties gives us notes of each of them: the tropical part from the Chardonnay, the unctuous part from the Viognier, the balsamic part from the Verdejo and the fresh, mineral finish of its unirrigated very old vines (planted since 1920) from the Albillo Mayor.

PAIRING

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

It can also be paired with game and seafood stews.

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

