

FICHA TÉCNICA:	MERNAT BLANCO 2017 MEDALLA DE PLATA BACCHUS 2018 MEDALLA DE PLATA BACO 2018	Merant Blanco es un vino joven, fresco y afrutado, con una boca redonda, equilibrada y espectacular, que invita a seguir bebiendo.
-----------------------	--	--

NOTA DE CATA:	MARIDAJE:
<ul style="list-style-type: none"> • Color: brillante amarillo con reflejos verdosos. • Olor: intenso, frutal, con recuerdos de albaricoque, melocotón y flores blancas. • Sabor: fresco, goloso, complejo, largo y persistente. 	<p>Temperatura de servicio 9-12°C</p> <p>Ideal para combinar con aperitivos, ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas</p>

VIÑEDO:	ELABORACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> • Localizado en Los Yebenes. • Superficie de 3,5 ha. • Suelo de gravas y arcillas. • Altitud de 850 msnm • Pendiente 25% 	<p>Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.</p> <p>Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.</p> <p>Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.</p>



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRianza	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Viognier	5 Meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
08/08/2017	6.000 kg/ha	14,0%	6,8 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
07/02/2018	1.700 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l