

# FONTAL

BLANCO

**Denominación de Origen:** Mancha

**Añada:** 2009

**Variedades:** 50% Sauvignon Blanc - 50% Verdejo

**Temperatura de servicio:** 15-18° C.

**Grado Alcohólico:** 13%

## Climatología:

Primavera lluviosa. Seguida de un verano fresco. Las suaves temperaturas estivales permitieron un largo periodo de maduración desarrollando las uvas un potente y complejo perfil aromático.

## Nota de Cata

**Color:** Hermoso color amarillo pajizo brillante y limpio. **Aroma:** Intensos y elegantes aromas cítricos de pomelo y piña, con delicados toques florales. **Sabor:** Fresco y frutal, con excelente equilibrio de acidez.

## Maridaje

Mariscos, arroz caldoso, aves blancas y pescados azules. No hace falta decantar.

## Otros productos de la Bodega:

Mesta - Blanco, Mesta - Rosado, Mesta - Tinto, Misterio de Fontana - Tinto crianza, Fontal - Crianza, Gran Fontal - Reserva Vendimia Seleccionada, Fontal - Tinto crianza, Quercus - Vendimia Seleccionada, Dueto de Fontana - Vendimia Seleccionada, Pago El Púlpite - Tempranillo Verema Tardía



# Bodegas Fontana