

MENDIANI BLANCO

WINE OF SPAIN

Wine making process

The harvest is carried out in September looking for the ideal ripening point. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza en el mes de septiembre buscando el punto de maduración ideal. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificado y posterior guarda en botella.

Terroir

Chardonnay and Viura grapes from selected vineyards in northern Spain with different soils and atlantic and continental climate influence.

Uva Chardonnay y Viura procedente de viñedos seleccionados del norte de España con diversidad de suelos e influencia climática atlántica y continental.



Appearance / Visual

Lemon-yellow, clean and bright.
Color amarillo limón, limpio y brillante.



Aroma / Olfato

High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit and tropical fruit (pineapple and passion fruit)).

En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto a la fruta tropical (piña y maracuyá).



Taste / Gusto

Fresh, pleasant with balanced acidity and long aftertaste.

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronasal.



Serving temperature / Temperatura

45 - 50°F / 8-10°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with Risotto, shellfish and salads.

Risotto, mariscos y ensaladas.

Type of Wine / Tipo de vino

White / Blanco

Varieties / Variedades

Viura, Chardonnay

Alcohol / Alcohol

12,5% vol.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: