



Blanco Merseguera “Cantalares”



TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino blanco.
DOP Valencia.
White wine. DOP Valencia.

ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE

% 12% vol.

VARIEDADES | GRAPE VARIETIES



100% Merseguera.
Viñedos entre 500 y 900 m de
altitud.
*Vineyards between 500
and 900 m altitude.*

ELABORACIÓN | WINEMAKING



Vino blanco elaborado con uva de
la variedad Merseguera
seleccionada en el momento
óptimo de madurez. Tras una
maceración pelicular en frío y
sangrado estático para extraer
aromas, se fermenta a
temperatura controlada entre 16
y 18°C.
*White wine produced with Merseguera
grapes picked at the optimum
moment of maturity. After a cold film
maceration and static bleeding to
extract aromas, it is fermented at a
controlled temperature between 16
and 18°C.*

CRIANZA | AGEING



Crianza de 6 meses sobre
lías finas.
*Ageing during 6 months on fine
lees.*

NOTAS DE CATA | TASTING NOTES



Color: Amarillo pálido con destellos dorados.
Aroma: Frutal con notas de manzana verde, melocotón y frutas exóticas
sobre un fondo mineral.
Boca: Sabroso en boca, con paladar amplio, graso y fresco.
Color: Pale yellow color with golden glints.
Aroma: Fruity with notes of green apple, peach and exotic fruits on a
mineral background.
Taste: Tasty on the palate, with a broad, fatty and fresh palate.

BLANCO | WHITE WINE



Borgoña 750 ml.
296 mm, 395 g.
Peso/weight botella: 1,15 Kg.



Cork Microgranulated.
44 x 24 mm.



Caja/ Cases: 6 bottles.
Peso caja/Case weight: 7 Kg.



Cases/ EUR palet: 95.
Bottles/palet: 570.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Perfecto con todo tipo de arroces, aperitivos, verduras, ensaladas, pasta
y carnes blancas. Temperatura óptima de servicio 10-12°C.
*Perfect with all kinds of rice dishes, appetizers, vegetables, salads, pasta
and white meats. Optimum serving temperature 10-12°C.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS



Contiene sulfitos.
Contains sulphites.