



Bodega Mihura

Variedad: Macabeo & Sauvignon Blanc

Año Cosecha: 2019

Variedades: 90% Macabeo and 10% Sauvignon Blanc

Origen: Ciudad Real, Castilla La Mancha, Spain.

723 masl / 2372 ft

Cosecha: Manual de noche

Alcohol: 12%

Acidez: 5,50

Ph: 3,50

Vinificación: Cosecha manual de racimos antes del despalillado y prensado. Pequeña maceración prefermentativa por 8 hs, para conseguir mayor extracción aromática. Desfangado estático y complejo por 48 hs a temperaturas alrededor de 7°C. Fermentación por 25 días a temperaturas controladas entre 12°C y 16°C con levaduras seleccionadas, para favorecer la extracción de mayor expresividad aromática.

Notas de Cata: De color amarillo pálido, despliega reflejos acerados, con detalles brillantes. En nariz es delicado y limpio, se perciben notas frescas de uva (hierbas, pasto recién cortado) con recuerdos a frutas de banana y manzanas. En boca, redondo y suave, confirma la paleta aromática, con una entrada fresca y suave, dejando un largo recuerdo persistente, ligeramente untuoso.

Temperatura de servicio: Entre 6°C y 9°C

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, pescados de mar y de laguna, tortillas de papa y quesos suaves