

## Añil Fresh

VARIETAL: 50% Macabeo y 50% Chardonnay

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: En este coupage el Macabeo aporta su frescura y ligereza y el Chardonnay la fruta y la persistencia en boca. Presenta un color pálido acerado, con reflejos tenues verdosos, muy limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales y frescos propios de la variedad acompañados con aromas frutosos que recuerdan a las frutas tropicales con notas de maracuyá lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente. Su aguja natural, unida a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura.

MARIDAJE: Acompaña a pescados y mariscos, así como postres, quesos suaves y ensaladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-8°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

**Mención Especial DECANTER Londres 2014**

**Medalla Plata AWC Challenge Viena (Austria) 2014**

**Medalla Plata “Vinos de la Tierra del Quijote” 2015**

**Medalla Oro Berliner Wein Trophy 2015**

**87 puntos Guía Peñín 2016 (5 estrellas)**

**Medalla Sakura Women’s Wine Awards (Japón) 2016**

**Medalla Oro Concurso DO La Mancha 2016 (1er puesto)**

**Medalla Oro BACCHUS 2016**

NOTAS:

