

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:

Medalla Oro Berliner Wein Trophy 2015

Medalla Sakura Women's Wine Awards (Japón) 2016

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

Medalla Oro BACCHUS 2016

Medalla Plata Premios CINVE 2017

Medalla Plata Premios Bombo 2017

Medalla Plata Gran Selección Castilla-La Mancha 2017

NOTAS:

