

## 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 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 Plata Premios CINVE 2017**

**Medalla Plata Premios Bombo 2017**

**Medalla Plata Concurso DO La Mancha 2018 (2º puesto)**

**Medalla Plata BACCHUS 2018**

**Medalla Plata Gran Selección Castilla-La Mancha 2018**

**Medalla Oro Asia Wine Trophy 2018**

**16 puntos valoración JANCIS ROBINSON 2018**

**86 puntos Guía Peñín 2019 (4 estrellas)**

NOTAS:

