

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 Gran Selección Castilla-La Mancha 2018

Medalla Oro Asia Wine Trophy 2018

15 Puntos JANCIS ROBINSON 2018

86 Puntos Guía Peñín 2019 (4 estrellas)

Medalla Plata DO La Mancha 2019 (2ª posición por categoría)

Medalla Plata concurso BACCHUS 2019

Medalla Oro Gilbert & Gaillard International Challenge 2019

Medalla Oro VINESPAÑA FEAE 2019

NOTAS:

