

Añil *fresh*

MACABEO-CHARDONNAY 2021



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DO La Mancha

VARIEDADES:

50% Macabeo y 50% Chardonnay

GRADO ALCOHÓLICO:

13,00 % vol



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 complejados con aromas que recuerdan a las frutas tropicales y 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.



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

Temperatura de Servicio: 7-8°C



ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Plata Concurso DO La Mancha 2022

Medalla Oro Gilbert & Gaillard Int. Challenge 2020

Medalla Oro Asia Wine Trophy 2020

Medalla Plata Mundus Vini 2020

Medalla Plata Berliner Wein Trophy 2020

Medalla Plata CINVE 2020

Medalla Plata Gran Selección Castilla la Mancha 2020



Nuestros vinos con DO La Mancha son reconocidos en numerosos países por su calidad demostrada por los premios internacionales logrados a lo largo de 30 años de historia.

Un vino diferente para cada momento especial !!!