

Mucho Más Blanco

Blanco



Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial... Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

- **VARIEDAD**

Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay.

- **ESTILO**

Vino tranquilo.

- **NOTA DE CATA**

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Complejo, sutil en nariz, marcado con aromas de melocotón y albaricoque y toques cítricos con fondo ahumado. Agradable, elegante con notas de frutas tropicales, ligeros matices de vainilla y acidez muy bien equilibrada.

- **MARIDAJE**

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de pasta, paella, y todo tipo de tapas frías. Marida perfectamente con todo tipo de pescados al horno, ahumados y quesos.

- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

12.5%

- **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**

Servir entre 6 y 8°C.

- **INFORMACIÓN TÉCNICA**

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.

- **ÚLTIMOS PREMIOS**

ORO

2019 Berliner Wein Trophy: Mucho Más Blanco 2018

PLATA

2019 Mundus Vini: Mucho Más Blanco 2018