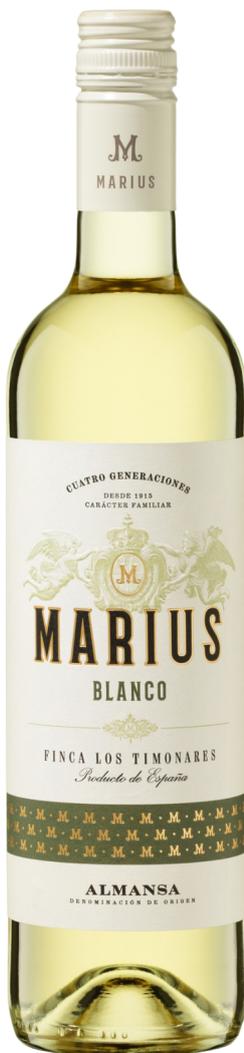




MARIUS

BLANCO

“Nuestro Marius Blanco consiste en vinos sin barrica, hechos cuidadosamente, procedentes de uvas cultivadas de manera sostenible de nuestra Finca los Timonares, propiedad única localizada en el corazón de la región de Almansa a una altitud superior a 750m”



VARIEDAD DE UVA: 70% Verdejo
30% Sauvignon Blanc

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDO: Finca única de 110 hectáreas. 700-800 metros de altitud, agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 4-6 meses sobre las lías finas con bâtonnage periódico.

VINIFICACIÓN: Las uvas de Verdejo y Sauvignon Blanc proceden de nuestras viñas propias más frescas. Viñedos cuidadosamente seleccionados y vendimia nocturna durante las últimas dos semanas de agosto. Fermentación a baja temperatura durante más de 30 días.

NOTAS DE CATA: Vino blanco seco, fresco y afrutado de cuerpo medio con notas intensas de cítricos, lima y frutas tropicales. Final largo y persistente.

MARIDAJE: Recomendado para disfrutar solo o acompañado con platos como el salmón a la plancha, vieiras, arroces o una ensalada fresca de verano.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir a 6-8º C.



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS