MARIUS

ÚNICO

EL GRAN VINO
de las grandes ocasiones

VIÑEDO

700-750 metros de altitud, vides en espaldera de 25-30 años de edad, agricultura ecológica certificada. Suelos pobres en nutrientes y ricos en piedra caliza. Escasas precipitaciones

VINIFICACIÓN

Las uvas ecológicas Verdejo y Sauvignon Blanc provienen de nuestros viñedos más antiguos ubicados en altitudes por debajo de 700-750m para permitir que las uvas maduren más. A principios de año, llevamos a cabo una pequeña poda en verde con la finalidad de reducir el rendimiento por viña y obtener una mayor maduración y concentración de azucares y aromas por racimo. Cuidadosa selección en vendimia de los mejores racimos, recolección nocturna durante las dos primeras semanas de septiembre. Maceración en frío (6ºC) durante 48 horas para concentrar los aromas. Fermentación en tanques de acero inoxidable y posterior paralización de la misma por frío con la finalidad de dejar el producto con azúcar sin fermentar, consiguiendo en el producto final esos aromas primarios a fruta y dulce natural. Maduración durante 3-4 meses a baja temperatura en tanques de acero inoxidable con un bâtonnage semanal manteniendo las lías finas en suspensión. Finalizado este tiempo, decantación por gravedad y embotellado.

ENVEJECIMIENTO

3-4 MESES

NOTAS DE CATA

Tonalidad amarillo pajiza, pálida y brillante. Fresco y elegante al paladar, de cuerpo medio y con notas cítricas y maduras, recordándonos a la lima y a fruta tropical. Final suave y persistente. Producto de gran equilibrio obtenido por su permanencia sobre sus finas lías.

MARIDAJE

- Salmón a la plancha
- Vieiras
- Pescados
- Carnes blancas
- Arroces
- Pasta
- Verduras a la parrilla

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **6-8ºC**

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM