



MARIUS

ÚNICO



VARIEDAD DE UVA: 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2017

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

ENVEJECIMIENTO: 3-4 meses sobre sus lías finas con un bâtonnage semanal.

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 azúcares y aromas por racimo.

Cuidadosa selección en vendimia de los mejores racimos, recolección nocturna durante las dos primeras semanas de septiembre. Maceración en frío (6°C) 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.



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



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.

NOTA 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: Disfrute de este vino blanco solo o como aperitivo, con platos como salmón a la plancha, vieiras, pescados, carnes blancas, arroces, pasta y verduras a la parrilla.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 6-8 °C.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS