

Crianza Submarina



VINA MARIS BLANCO 2023



Tipo de vino:

Vino blanco
12,5% Alc.



Localización:

Jumilla/
Mar Mediterráneo



Tipos de uva:

50% Verdejo/
50% Sauvignon Blanc



Caja:

1 caja horizontal
customizada de 1
botella de 750 cl.



Suelos:

Suelos arenosos con presencia de arcillas y cubierta caliza.



Vinificación:

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500 litros con tueste suave.



Crianza:

3 meses de crianza con sus lías, 6 meses en botella en fondo marino mediterráneo a cerca de 40 metros de profundidad



Nota de cata:

Aspecto: Amarillo limón, limpio y brillante, con algunas tonalidades verdes.

Nariz: Notas cítricas frescas, cáscara de lima, notas herbáceas y toques de hinojo y almendra blanca.

Boca: Cuerpo medio, acidez media a alta, suave en boca, aparecen flores de saúco, toques de heno, cítricos, pera y recuerdos de melón verde. Los seis meses de atesoramiento submarino han pulido los aromas de su crianza sobre lías, aportando más verticalidad, delicadeza y al mismo tiempo, han destacado las notas minerales y refrescantes otorgándole más equilibrio, aumentando la sensación de sedosidad y prolongando su final elegante.

Perfecto con mariscos a la plancha o al vapor, gambas, mejillones o almejas. También va muy bien con ensaladas, arroces y risottos, carnes blancas, quesos de pasta blanda y platos marinados.



Premios:

James Suckling: 92 p.



Certificados:

Certificado Vegano



Añada:

2023.



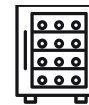
Producción:

1.207 botellas de 75 cl.



Vendimia:

Vendimia manual en Agosto 2023 en cajas de 15 kilos.



Conservación:

Entre 9 y 11 °C.

