



MI VILLA BLANCO



Elaboración anual

50.000 litros / 66.000 botellas.



Localización de viñedos

San Asenso: San Juan / Olagosa/ Salmuera.



Variedades de uva

Blanco elaborado a partir de las variedades de uva viura (mayoritaria), verdejo y tempranillo blanco.



Proceso de elaboración

Tras un suave prensado se obtiene el mosto de mayor calidad. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.



Grado de alcohol

12,5-13% vol.



Temperatura de Servicio

8-10 °C.



Notas de cata

Brillante color amarillo pálido con notas verdosas en el ribete. En nariz los aromas nos traen recuerdos florales, mezclados con fruta blanca como pera y manzana verde.

En boca se presenta agradable y fresco, debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez. Retrogusto largo y persistente que nos recuerda la frescura y juventud.



Recomendaciones de maridaje

Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.



Información adicional

Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

