

MICHELINI I MUFATTO

Mendoza- Argentina

Finca Villa Seca

Un parral plantado en 1970, con suelos más profundos, que al ser parral es más sombrío y más humedo dando un Chenin Blanc con muy poco grado alcohólico, pero con una frescura increíble. Produce un vino de altísima tensión y capacidad de guarda excepcional.



PROPÓSITOS 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Chenin Blanc.

INFORMACIÓN

Viticultura: Parral de 1970 de suelo profundo.

Vinificación: Prensa directa con racimo entero, pasa a barricas de 500 lts para fermentar y criar durante un año, después de ese año, se pasan a fudres de 1000 lts para envejecer allí un año más, previo a su embotellado, con un leve filtrado.

NOTAS DE CATA

Presenta un aroma cautivador y complejo a membrillo, chocolate blanco, granola y brisa marina, que da paso a un paladar denso y aceitoso, revitalizado por un núcleo succulento y con matices salinos. Concluye con un final decadente, sereno y mineral, que genera matices adicionales con la aireación.

MARIDAJE

Quiche, Cocina mejicana, Guisos de pollo.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com