

MUCHADA-LÉCLAPART

I.G.P. Cádiz

Un poema líquido que nos habla del terruño gaditano. Este blanco captura el aroma del atlántico y el carácter de los suelos de albariza. Su paso por bodega aporta complejidad y suavidad. Una delicia salina, floral y penetrante que ha conquistado a algunos de los críticos más prestigiosos.



LUMIÈRE 2024 BLANCO SECO

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% palomino fino de selección masal plantado en 1965.

ELABORACIÓN

Prensado de racimos enteros. Desfangado por gravedad. Fermentación espontánea y vinificación realizada en depósitos de acero macizo esmaltado durante 11 meses con todas sus lías. Desliado con bentonita cálcica. Se embotella sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Presenta un aroma vivo, muy sutil y especial. Regala un armonioso abanico de notas florales y afrutadas con apuntes de pólvora del propio suelo y aromas de la bodega. Tiene una boca es equilibrada, serena, salina y elegante.

MARIDAJE

Mariscos, pescado blanco.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com