



Mizarán Blanco Macabeo



TIPO DE VINO Blanco
 REGION Albacete
 D.O. Manchuela
 VARIEDAD DE UVA 100% Macabeo
 COSEHA 2017
ECOLOGICO



LOCALIZACION Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

NOTA DE ELABORACION Fermentado y macerado con sus lias a muy baja temperatura durante más de 6 meses. Almacenado con sus lias hasta días antes del embotellado. Con tratamiento totalmente ecológico.

NOTA DE CATA
Vista: Amarillo pajizo, intensidad alta y muy brillante.
Nariz: Flores blancas, violetas, frutas exóticas (piña, maracuyá), cítricos (pomelo, limón).
Gusto: Entrada suave, cierta acidez, muy redondo y largo retrogusto. Fácil de beber.
MARIDAJE : Ideal para aperitivos, pescados, sushi, arroces.

WINE TYPE White
 REGION Albacete
 D.O. Manchuela
 GRAPE VARIETY 100% Macabeo
 CROP 2017
ORGANIC WINE



LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

WINEMAKER NOTES Fermented and macerated with its own lees at very low temperature for more than 6 months. Stored with its own lees until a few days before bottling. With totally ecological treatment .

TASTING NOTES
Sight: Straw yellow, with high intensity and brightness.
Nose: White flowers, violets, exotic fruits (passion fruit and pinnapple), citrics (lemons and grapefruit) in nose.
Taste: Mild flavour on the palate, with certain acidity, and a round and long aftertaste.
Easy to drink.
FOOD PAIRINGS It combines perfectly with snack appetitifs, fish, seafood, sushi and rice.