

# MARIUS

BLANCO



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

Finca única de 110 hectáreas. 700-800 metros de altitud, agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas de Verdejo y Sauvignon Blanc proceden de nuestras viñas propias más frescas. Viñedos cuidadosamente seleccionados y vendimia nocturna durante las últimas dos semanas de agosto. Fermentación a baja temperatura durante más de 30 días.

### ENVEJECIMIENTO

4-6  
MESES

### TIPO BARRICA

Sobre las lías finas con bâtonnage periódico.

### NOTAS DE CATA

Vino blanco seco, fresco y afrutado de cuerpo medio con notas intensas de cítricos, lima y frutas tropicales. Final largo y persistente.

### MARIDAJE



- Salmón a la plancha
- Vieiras
- Arroces
- Ensalada fresca de verano

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 70% Verdejo  
30% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 6-8°C



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**