

LA MISIÓN DE MENADE 2022

IGP CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

Viticultura natural orgânica certificada. Representa o frescor, o lado mais selvagem e jovem da variedade. As uvas provêm de vinhedos centenários prefiloxéricas, plantadas em 1890, com solos principalmente arenosos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bodegas Menade

REGIÃO

IGP Castilla y León

UVAS

Verdejo Bodegas Menade foi fundada em 2005 pelos irmãos Sanz. Filhos de Antonio Sanz, enólogo emblemático e um dos precursores da Denominação de Origem Rueda, são a sexta geração de uma família dedicada ao vinho.

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
10 °C a 14 °C

DISPONÍVEL
750ml

HARMONIZAÇÃO
queijos, cozinha
mediterrânea, aves, peixes,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir
- ◆ após a fermentação alcoólica estagia parcialmente em barricas de carvalho francês de 500 litros, parcialmente em tonéis ou barricas de 5.000 e 10.000 litros e parcialmente em ânforas de barro de diferentes capacidades, feitas com uma porcentagem de argila dos próprios vinhedos da Menade.
- ◆ Após cerca de um ano de envelhecimento, La Misión é engarrafado e refinado na histórica adega. Um retorno às suas origens mais terrenas.

NOTAS DE PROVA

Cor. Amarelo-palha intenso, com reflexos dourados, límpido e brilhante.

Aroma. Intensidade aromática média, com notas perfumadas de casca de laranja, funcho, maçã, flores brancas, camomila, grama recém-cortada, pimenta branca e nuances tostadas sutis.

Sabor. amplo e envolvente, com textura cremosa e ótima tensão entre volume e frescor. A acidez é precisa e sustentada, conduzindo sabores cítricos maduros, ervas finas e um leve traço salino. Final longo, elegante e persistente, com retrogosto mineral e delicadamente especiado.