

Mimaò Blanco

ORIGEN: NAVARRA

VARIEDAD: 100% Garnacha Blanca

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 4 meses, con battonage periódicos.

CATA:

COLOR: Amarillo verdoso, limpio.

AROMA: Destacan los aromas florales y cítricos propios de la garnacha, con un fondo mentolado y notas de cera de abeja y madera, muy elegante.

SABOR: Fresco y cremoso, muy gastronómico.