



ACQUISTATO IL

"La Madriguera" Merseguera DOP Valencia 2023

2023

100% mediterraneo



Svinando

La Vigna

Terreno	Suoli poveri, sabbiosi e calcarei caratteristici dell'interno di Alicante.
Esposizione	Sud Est
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100 % Merseguera
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta manuale. Anamento in acciaio inox.
Sensazioni	Madriguera è un vino di colore giallo paglierino limpido e brillante. Molto fresco ed aromatico, ricorda i frutti a polpa bianca con note speziate. Un vino ampio, con una grande varietà di sfumature e untuoso, riempie il palato di sapore e lo percorre dolcemente. Un vino 100% mediterraneo di grande personalità. Si abbina perfettamente con riso, pasta, pesce e frutti di mare.

Vitigno a bacca bianca spagnolo coltivato principalmente nelle regioni di Alicante, Jumilla e Valencia, il Merseguera è il protagonista assoluto di questa bella etichetta proposta da Bodega Arráez. L'uva cresce bene sui suoli poveri, sabbiosi e calcarei, caratteristici dell'interno di Alicante, giungendo a piena maturazione per essere poi vendemmiata a mano. Giunta in cantina, la vinificazione è accurata ma essenziale, con fermentazione e affinamento in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino limpido e brillante. Al naso è piacevolmente fresco, con una sottile aromaticità che richiama netti i frutti a polpa bianca e le spezie dolci. In bocca è ampio, con una grande varietà di sfumature. Di buon corpo, al palato rivela una texture piacevolmente untuosa che riempie la bocca e regala soddisfazioni a ogni sorso. Vino 100% mediterraneo e di grande personalità, si abbina perfettamente con primi piatti leggeri a base di riso o pasta. Ma è ideale anche con piatti a base di pesce e con i frutti di mare.

E' decisamente "una grande famiglia", quella di Bodegas Arráez. Una grande squadra, formata da molte persone, unite dalle stesse idee e dallo stesso modo di intendere il vino. Un gruppo affiatato. La cantina si trova a Font de la Figuera ed è stata costruita a partire da tre vecchie cantine appartenute a viticoltori privati. Nel tempo la cantina è stata rinnovata e adattata per incorporare nuove tecniche di vinificazione e imbottigliamento. Ma questo non ha cambiato l'approccio originale, fedele alla tradizione vinicola locale. I vigneti si trovano a circa 90 chilometri dal Mediterraneo e ad un'altitudine compresa tra i 600 e gli 800 metri, tra due valli il cui orientamento genera un microclima mediterraneo-continentale. Questo, insieme a terreni naturalmente poveri, crea condizioni uniche nel loro genere, perfette per la coltivazione di uve di qualità. La cantina possiede 30 ettari di vigneti di varietà prevalentemente locali. Viti di 40 anni ancora ad alberello e nuovi impianti moderni realizzati con tecniche contemporanee.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821