

Premium Blend

Mucho Más Blanco Edición Especial Starlite

Mucho Más Blanco ÉDITION SPÉCIALE STARLITE se distingue par sa complexité et ses délicates nuances fruitées. Cette nouvelle proposition possède une personnalité authentique et incomparable qui vous transporte vers les nuits les plus animées du festival.
Un vin équilibré et élégant, riche en arômes et en fruits, inspiré du rythme de Starlite et capturant l'essence de ses fêtes. Un assemblage unique, digne d'une édition aussi exclusive, qui célèbre l'union parfaite entre la musique et le vin. Bien plus qu'un festival, BIEN PLUS qu'un vin !

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Verdejo, Sauvignon blanc et Chardonnay.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6-8ºC**

Notes de dégustation

Ce vin blanc présente une robe jaune paille brillante et des reflets verts qui promettent une expérience fraîche et vibrante. Au nez, c'est une symphonie complexe et subtile, où s'entremêlent les accords sucrés de la pêche et de l'abricot avec des notes acidulées d'agrumes, le tout enveloppé d'un fond fumé. En bouche, il déploie une élégance exquise et extrêmement agréable, avec des notes exotiques de fruits tropicaux qui dansent aux côtés de légères nuances de vanille. Son acidité parfaitement équilibrée en fait le compagnon idéal pour trinquer sous les étoiles de Starlite.

Accords

Ce vin est un compagnon exceptionnel pour les plats de pâtes, la paella et une grande variété de tapas froides. Sa polyvalence brille également lorsqu'il s'accorde parfaitement avec toutes sortes de plats internationaux tels que les sushis, les ceviches, le curry de poulet ou les tacos au poisson.

Informations techniques

L'objectif est de créer un style de vin différent, en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. La vinification s'effectue dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à une température maximale de 15 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec ses lies pendant 2 à 3 mois afin de développer ses arômes secondaires caractéristiques. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.