


Cuvée Especial

# Mucho Más Blanco Edición Especial Starlite

Mucho Más Blanco EDICIÓN ESPECIAL STARLITE destaca por su complejidad y delicados matices afrutados. Esta nueva propuesta tiene una **personalidad auténtica e inconfundible** que te transporta a las noches más vibrantes del festival.
Un vino equilibrado y elegante, repleto de aromas y fruta, inspirado en el ritmo de Starlite capturando la esencia de sus fiestas. Un ensamblaje único, digno de una edición tan exclusiva, que celebra la unión perfecta entre música y vino. ¡Mucho más que un festival, MUCHO MÁS que un vino!

## Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay.** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**12.5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 6 y 8ºC.** |

## Notas de Cata

Este vino blanco se presenta con un color amarillo pajizo brillante y esos reflejos verdosos que prometen una experiencia fresca y vibrante. En nariz, es una sinfonía compleja y sutil, donde se entrelazan los dulces acordes del melocotón y el albaricoque con la chispa de toques cítricos, todo envuelto en un fondo ahumado. En boca, despliega una elegancia exquisita y sumamente agradable, con las notas exóticas de frutas tropicales bailando junto a ligeros matices de vainilla. Su acidez, perfectamente equilibrada, lo convierte en el compañero ideal para brindar bajo las estrellas de Starlite.

## Maridaje

Este vino es un compañero excepcional para platos de pasta, paella y una amplia variedad de tapas frías. Su versatilidad brilla también al maridar a la perfección con toda clase de platos internacionales como sushi, ceviches, curry de pollo o tacos de pescados.

## Información Técnica

El objetivo es crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 ºC. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.