



Cuvée Especial Mucho Más Gold Blanco

Mucho Más Gold blanco nace como la expresión más sofisticada y premium de nuestra emblemática marca. Este exclusivo blend refleja una gran armonía, fusionando la elegancia de variedades internacionales como la Chardonnay y la Sauvignon Blanc con la esencia y el carácter de uvas autóctonas como la Albariño y la Verdejo.

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

Coupage de uvas de diferentes uvas blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño y Verdejo.

ESTILO

Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8°C – 10°C.

Notas de Cata

Un vino blanco elegante y expresivo que destaca por sus aromas a frutas de hueso y cítricos, con delicados matices florales y sutiles toques ahumados procedentes del tiempo que el Chardonnay pasa en barrica. Armonioso y envolvente en boca, conduce a un final largo y persistente que invita a saborear cada sorbo.

Maridaje

Es el acompañamiento perfecto para pescados, mariscos, cocina asiática ligera o platos de verduras de temporada.

Información Técnica

Este vino nace como un ejercicio de precisión, ensamblando la frescura del Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay con la nobleza del Albariño. Mientras el Chardonnay reposa en roble americano, el Albariño se divide en dos crianzas de alta expresión: una parte en barricas de roble francés y castaño durante 4 meses para ganar estructura, y otra sobre lías en depósitos de hormigón durante 4-5 meses para potenciar su mineralidad y golosidad en boca. El resultado es un blanco complejo y untuoso, donde la pureza de la fruta se ve realzada por el ensamblaje con maderas y materiales nobles.