



## 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 Verdejo y Airén.

### 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, Verdejo y Airén.**

#### 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

La cosecha se realiza bajo el frescor nocturno con el fin de proteger los aromas primarios de la uva. Los viñedos que dan vida a este coupage se localizan en enclaves estratégicos del norte y centro de la península, donde el clima propicia un ciclo de maduración óptimo.

Cada variedad se vinifica de forma independiente empleando levaduras seleccionadas. La fermentación se desarrolla en depósitos de acero a temperaturas frías, por debajo de los 15°C, durante unos 14 a 20 días, seguidos de una crianza sobre lías finas de 2 o 3 meses. Por su parte, la uva Chardonnay recibe un breve paso por barricas nuevas de roble americano y francés durante tres meses. Finalmente, se diseña el ensamblaje definitivo ajustando los porcentajes para lograr la mezcla perfecta.