



ecológico



Mizarán Blanco



TIPO DE VINO Blanco

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA 80% Macabeo – 20% Moscatel de Alejandría

COSEHA 2022

ECOLOGICO

LOCALIZACION Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

NOTA DE ELABORACION Fermentado con temperatura controlada a 15º para que se mantengan todas las propiedades aromáticas y se trasladen al vino. Vino elaborado con tratamiento totalmente ecológico.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo, limpio y muy brillante.

Nariz: Flores blancas, violetas, frutas exóticas (piña, maracuyá), cítricos (pomelo, limón).

Gusto: Entrada suave, con una elevada presencia de fruta, cierta acidez, fresco y exótico.

Fácil de beber.

MARIDAJE : Ideal para aperitivos, pescados, sushi, arroces. Tomar frío; 8º-10ºC

WINE TYPE White

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY 80% Macabeo – 20% Moscatel de Alejandría

CROP 2022

ORGANIC WINE

LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

WINEMAKER NOTES Fermented with controlled temperature at 15º in order all the aromatic properties will be maintained and move to the wine. Wine elaborated with totally ecological treatment.

TASTING NOTES

Sight: Yellow, clean and too bright.

Nose: White flowers, violets, exotic fruits (passion fruit and pineapple), citrics (lemons and grapefruit).

Taste: Mild flavour on the palate, with significant presence of fruits, certain acidity, fresh and exotic. Easy to drink.

FOOD PAIRINGS It combines perfectly with snack appetitifs, fish, seafood, sushi and rice.

Serve at 8º-10ºC

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067

direccion@bodegapardotolosa.com