



Mestizaje Blanco

Bodega: Bodega Mustiguillo

Tipo: Blanco

D.O: Vino de Valencia

Graduación: 13,5%

Variedad: Merseguera 60% Malvasía 15%
Xarel·lo 15% Viognier 10%

Elaboración:

Cada variedad y/o parcela por separado. Mesa de selección de racimos, despalillado y estrujado leve. Maceración en frío de 4 a 8 horas dependiendo de parcela y variedad sobre 6°C. depósitos de vinificación de acero inoxidable con control de temperatura de 25 hl a 50 hl. Fermentación alcohólica entre 10 y 16° con levadura autóctona.

Cata:

Vino de color amarillo pajizo, límpido. En nariz predominan los aromas a frutas tropicales como albaricoque y paraguay. En boca es envolvente y franco con la nariz. Final largo.