



Finca Calvestra Margas

Bodega: Bodega Mustiguillo

Tipo: Blanco

D.O: Vino de Valencia

Graduación: 13,2%

Variedad: Merseguera 100%

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 15 kg y selección en bodega. Prensado suave y fermentación en barricas de 500 L con levaduras autóctonas. Crianza de 11 meses sobre lías en barrica de acacia, seguida de un segundo año en depósito y dos más en botella. Procedente de una pequeña parcela en Finca Calvestra (Requena), a 900 m de altitud, con suelos de margas y viñedo de Merseguera injertada en cepas viejas de Bobal. Añada con escasas lluvias, marcada por su frescura y elevada acidez.

Cata:

Esta añada sorprende por su nariz con notas de flor blanca mediterránea, en boca es cremoso, fresco y muy largo. Se trata de un vino elegante y armonioso.

