

VALENCIA

EL MIRACLE
LIFESTYLE WINES

EL MIRACLE 120

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valencia

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD DE UVA: 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%

GASTRONOMÍA: Calamares, sepia, moluscos y marisco

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-9° C

ELABORACIÓN: Durante la segunda quincena de Agosto se realiza la vendimia nocturna de ambas variedades, para así evitar las altas temperaturas diurnas. La uva es refrigerada con nieve carbónica en su transporte a la bodega y así mantener todo el carácter frutal que atesoran las uvas. Posteriormente se realiza un estrujado suave, llevando a cabo la maceración peculiar a baja temperatura para extraer el máximo de aromas. El sangrado del mosto flor se produce por extracción por gravedad, y su posterior fermentación se efectúa controlando la temperatura y seleccionando las levaduras. Finalmente se ensamblan las dos variedades, permaneciendo 4 meses en depósito antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. En nariz combina aromas cítricos (lima) y tropicales (piña y melocotón) con aromas florales como el azahar. En boca es amplio, fresco y al mismo tiempo meloso, con un perfecto equilibrio acidez/alcohol.

APPELLATION OF ORIGIN: Valencia

TYPE OF WINE: Dry white

GRAPE VARIETY: 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

GOES WELL WITH: Calamari and aquid or mollusc like mussels

SERVE AT: 8-9° C

WINE-MAKING PROCESS: During the second fortnight of August both varieties are harvested at night so as to avoid the high temperatures of the day. The grapes are refrigerated with dry ice during their transport to the winery so as to keep all their treasure intact. Then they are gently crushed and special low temperature maceration undertaken to draw out the maximum aromas. The free-run juice is extracted through gravity and fermentation is carried out at a controlled temperature and using selected yeasts. Lastly the two varieties are blended and stored for 4 months before being sold.

TASTING NOTES: Straw yellow colour with greenish iridescences. Its bouquet combines citric aromas (lime) and tropical aromas (pineapple, peach) with floral aromas such as orange blossom. On the palate it is ample, fresh and at the same time with a sweet richness and perfectly balanced acidity/alcohol.



VG

VICENTE GANDIA