



**EL MIRACLE 120**

nuevos vino,  
nuevos tiempos



## Información General

**TIPO DE VINO:** Vanguardista

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valencia

**VARIETADES DE LA UVA:** 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5%

**RECOMMENDED WITH:** Calamares, sepia, moluscos y marisco.

---

La abundancia de sol, la brisa mediterranea y una temperatura media anual de 15°C, hacen de la Deniminación de Origen Valencia un paraíso para la elaboración de vinos con importante carga frutal. Gracias a sus suelos pardos, con contenido de caliza, la aclimatación de las variedades Tempranillo y Sauvignon Blanc es excelente.

### PRODUCTION

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 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 levaduras. Finalmente se ensamblan las dos variedades, permaneciendo 4 meses en depósito antes de su comercialización.

### CATA ORGANOLEPTICA

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.

