



La Maravilla

BLANCO

millésime	2016
contenu	75cl
pays	Espagne
région	Rueda
cépages	90 % Verdejo 10 % Sauvignon Blanc
fermentation	fermentation à froid en cuve
élevage	sec, en cuve
teneur en alcool	env. 12,5 % vol.
température de service	8 à 10° C
capacité de garde	3 à 6 ans



La robe du vin montre une couleur changeant entre vert et jaune.

Le nez excelle dans un bouquet intense et fruité de fruits exotiques et d'arômes à base des herbes comme le laurier et le genévrier.

Au palais, il est frais, fruité et juteux avec un corps équilibré et une acidité très fine.

La Maravilla blanco s'accompagne à merveille avec une cuisine méditerranéenne légère comme des salades, des fruits de mer ou même des légumes grillés.

Vertrieb über:

Erhard Mathier Vins GmbH
Sélection Tobias Mathier

Ruelle du Manoir 8
CH-3960 Siders/Sierre (VS)

www.vinoselamuleto.com
www.erhardmathiervins.com
info@erhardmathiervins.com

T +41 (0) 27 455 15 51
F +41 (0) 27 456 44 42