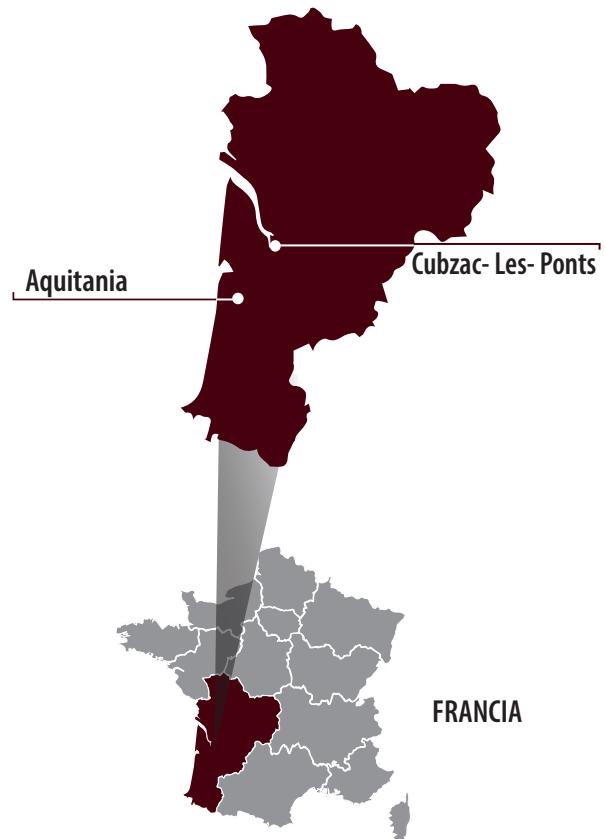


COMTE DE MARIAC BRUT BLANC DE BLANCS



Colombard, Ugni Blanc & Airen



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Cubzac-les-Ponts está profundamente arraigado en la historia, como demuestra su escudo de armas. El león de la derecha representa a Ricardo Corazón de León, hijo de Leonor de Aquitania. Otro emblema subraya la importancia de ríos como el Dordoña, que han desempeñado un papel clave en el vino y el transporte humano de la región. El puente Eiffel, que cruza la Dordoña, configura el paisaje frente a la bodega Comte de Mariac adornadas con troncos utilizados para la fabricación de miel biológica.

Sus canteras de piedra caliza, que proporcionaron la piedra para construir castillos, monumentos e iglesias en toda Aquitania. Hoy en día, las canteras están atravesadas por cientos de metros de túneles, donde se elaboraban vinos espumosos a principios del siglo XX.

NOTAS DE CATA

Vino de tono dorado pálido, un bouquet floral de flores blancas y sutiles notas de fermentación. En boca, ofrece una viva acidez, complementada por burbujas delicadas y duraderas. El final es refinado y goloso, con un toque de mineralidad.

Maridaje con aperitivos, mariscos y postres



Vinícola / Enólogo:

Comte de Mariac



Cépage:

Colombard
Ugni Blanc
Airen



Vinificación:

En colaboración con viticultores cuidadosamente seleccionados, la vendimia se ajusta a estrictas normas de recogida, prensado, y vinificación. Cada variedad de uva se prensa individualmente para garantizar un zumo más puro. Sólo la primera prensada, conocida como cuvée, se utiliza para crear el vino de mayor calidad. El mosto se filtra para eliminar cualquier impureza. La fermentación por el método Charmat se lleva a cabo durante tres semanas a baja temperatura para potenciar la expresión aromática. A continuación, el vino envejece sobre lijas durante dos meses, lo que realza su equilibrio de sabores y su complejidad.



Grados de Alcohol:

11.5% Alc.



Temperatura de Consumo:

8-10°C.