



INURRIETA

# Inurrieta Mimao Blanco 2021

Edición limitada de 18.458 botellas

*...retorno a las raíces...*



**Variedad de uva:** 100% Garnacha Blanca

**Elaboración:** Fermentación alcohólica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 4 meses, con battonage periódicos.

**Notas de cata:** Este vino nace como homenaje a nuestro ancestros, que ya cultivaban Garnacha blanca en los parajes de Inurrieta. Nuestras uvas crecen en Campo Nuevo, la viña que nos ha permitido regresar a nuestras raíces.

De color amarillo verdoso, límpido. En nariz destacan los aromas florales y cítricos propios de la garnacha, con un fondo mentolado y notas de cera de abeja y madera, muy elegante. En boca es fresco y cremoso, muy gastronómico.

Graduación alcohólica: 12,5%  
Temperatura de servicio: 8-10°C



[www.bodegainurrieta.com](http://www.bodegainurrieta.com)