



INURRIETA

Inurrieta Mimao Blanco

Garnacha blanca en barrica 2021

Edición limitada de 18.458 botellas

...retorno a las raíces...



Variedad de uva: 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.

Premios:

- 90 puntos Guía Peñin
- Medalla de Plata - Mundus Vini 2022
- 91 puntos Guía Intervinos

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



www.bodegainurrieta.com