INURRIETA

Inurrieta Mimao Blanco

Garnacha blanca 2024

Edición limitada de 8.359 botellas

...retorno a las raíces...



Variedad de uva: Garnacha Blanca.

Elaboración: Fermentación alcohólica y crianza durante 4 meses sobre lías en barricas de roble francés procedente de los bosques navarros de la Sakana.

Notas de cata: Este vino nos traslada a nuestras raíces. Nace como homenaje a nuestros ancestros, que ya cultivaban esta variedad en los parajes de Inurrieta donde seguramente trabajase con alguno de los 13 biotipos de Garnacha blanca recuperados en Navarra que empleamos en su elaboración.

De color amarillo pajizo, límpido. En nariz destacan los aromas mentolados y cítricos propios de la garnacha, con un fondo floral y notas de cera de abeja y madera, muy elegante. En boca es fresco, con volumen y muy gastronómico.

Premios:
-Oro – Mundus Vini 2026
-90 puntos Decanter 2025
-90 puntos Guía Peñin 2025
-Doble Oro Gilbert & Gaillard 2025
-Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2024
-Oro – Berliner Wein Trophy 2023
-Plata – Challenge Int. Du Vin 2023
-Doble Oro – Gilbert&Gaillard 2022

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

www.bodegainurrieta.com