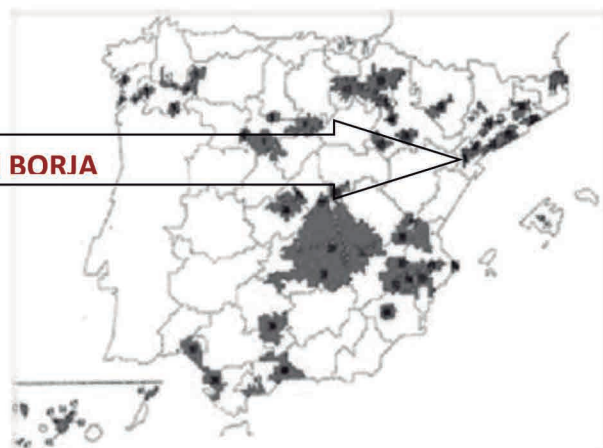




www.ampely.com

MIRONE BLANCO CAMPO DI BORJA



CAMPO DI BORJA

Origen:

España, Cataluña.

Denominación:

Campo Di Borja , Vino de mesa

Terroir:

El subsuelo es de arcilla-caliza.

Cepa:

93% Macabeo

7% Muscat

Viñedo:

120 hectáreas de 23 años de promedio.

Vinificación:

Fermentación alcohólica y malo-láctica en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas. Filtración. Fining.

Degustación:

Un vino joven y fresco con aromas florales. Sabroso y con buena acidez.

El consejo del vinicultor:

Para consumir joven, preferentemente a temperatura alrededor de los 6º. Acompaña muy bien a pescados, ensaladas y tapas.