mimus

DOQ PRIORAT

El Vi

Mimus és un vi elaborat amb varietats blanques autòctones del Priorat, plantades al paratge Tentiber, a Porrera. Les vinyes, cultivades amb viticultura regenerativa i disposades en petits bancals de pedra de llicorella, donen vida a un vi que captura l'essència de les varietats i del terroir.
Un vi blanc jove i vibrant, Mimus cautiva amb la seva frescor i una explosió d'aromes que evoquen moments especials. El seu caràcter lleuger i fàcil de beure el converteix en el company perfecte per a qualsevol ocasió: per brindar, compartir o simplement gaudir del moment.

Nota de Tast

Net, brillant i de gran transparència.

Aromes de gran intensitat que mostren el carácter afruitat expresat per la fruita tropical i els cítrics que es combinen amb matisos vegetals frescos de fonoll i anís.

Fresc i elegant, amb una acidesa cruixent i gran persistència en boca.

Fitxa Tècnica

Tipus de vi: Blanc
DO: DOQ Priorat.
Variedades: Garnatxa blanca (50%), Xarel.lo (50%)

Elaboració: Verema a mà en petites caixes de 12kg. Maceració pel.licular pre-fermentativa en fred. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada.
Agricultura ecològica i regenerativa.
Sòl: Llicorella (pissarra)
Clima: Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.

Temperatura de Servei: 6 - 8 ºC.
Graduació alcohòlica: 13% vol.
Producció limitada: 530 ampolles

Maridatge

Ideal per maridar amb plats mediterranis com arrossos tradicionals, risottos, pastes cremoses o amb salses d'inspiració marinera. La combinació amb mol·luscs, i també amb peix blanc o blau, bé a la planxa, forn, papillota o guisats lleugers, aconsegueixen un perfecte equilibri i una gran sintonia gustativa.

@ajvwine
ajvwine
www.ajv.wine