




# mimus

DOQ PRIORAT



 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine

## El Vino

*Mimus es un vino elaborado con variedades blancas autóctonas del Priorat, plantadas en el paraje Tentiber, en Porrera. Los viñedos, trabajados con viticultura regenerativa y dispuestos en pequeños bancales de piedra de "llicorella", dan vida a un vino que captura la esencia de las variedades y del terruño.*

*Un vino blanco joven y vibrante, Mimus cautiva con su frescura y una explosión de aromas que evocan momentos especiales. Su carácter ligero y fácil de beber lo convierte en el compañero perfecto para cualquier ocasión: para brindar, compartir o simplemente disfrutar del momento.*

## Nota de Cata



Limpio, brillante y de gran transparencia



Aromas de gran intensidad que revelan el carácter frutal expresado por la fruta tropical y los cítricos que se combinan con matices vegetales frescos de hinojo y anís.



Fresco y elegante, de acidez crujiente y gran persistencia en boca.

## Ficha Técnica

**Tipo de vino:** Blanco

**DO:** DOQ Priorat.

**Varietades:** Garnacha blanca ( 50% ), Xarel.lo ( 50% )

**Elaboración:** Vendimiado a mano en pequeñas cajas de 12kg. Maceración pelicular pre-fermentativa en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Agricultura ecológica y regenerativa.

**Suelo:** Llicorella ( pizarra )

**Clima:** Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima mediterráneo continental.

**Temperatura de Servicio** 6 - 8 °C.

**Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Producción limitada:** 530 botellas

## Maridaje

Ideal para maridar con platos de la cultura mediterránea tal como arroces tradicionales, risottos, pastas cremosas o salsas de inspiración marinera. La combinación con moluscos, y también con pescados blancos o azules, bien a la plancha, horno, papillote o guisos ligeros logran un perfecto equilibrio y una gran sintonía gustativa.