

LIBALIS

by Maetierra

Una explosión de sabores tropicales y frescor



Medalla de Oro

Sakura Japan Women's Wine Awards 2018. Añada 2016.

Medalla de Oro

Challenge International du Vin 2016. Añada 2015.

Medalla de Oro

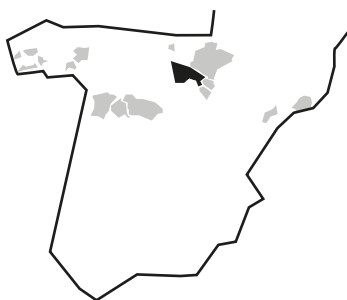
Muscat du Monde 2015. Añada 2014.

Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2012. Añada 2011.

Medalla de Plata

Concours Mondial de Bruxelles 2011 y 2010. Añada 2010 y 2009.



I.G.P. Valles de Sadacia



Libalis White 2017

Origen

El paraíso existe, y se encuentra dentro de una botella de vino. Libalis es una explosión tropical envolvente que te transporta hacia el lado más salvaje de la vida. Porque los momentos más brutales no nacen, se hacen. Libalis es tu pasaporte y tú decides quién viaja contigo y hacia dónde ¡Haz que valga la pena!

Variedades: Moscatel de Grano Menudo, Viura y Malvasía.

Viñedo: Viñedos de viticultura ecológica plantados en 1999 en Finca Zarcillo y Finca Mejorana (Calahorra). Terrenos con mucha salinidad y concentración, y pocos kilos de uva por hectárea.

Vendimia: Automática y nocturna durante la primera semana de septiembre.

Elaboración: Maceración peculiar en frío durante 6 horas, fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable y batonage sobre lías durante 2 meses.

Grado: 12,5% Vol.

Cata



Visual: Amarillo pálido atractivo, muy limpio y glicérico, sexy y brillante.



Nariz: Fruta tropical a discreción, con sutiles aromas a hinojo y jasmín.



Boca: Pura seda en boca. Una explosión de sabores a frutas blancas y uva fresca.



Año meteorológicamente complicado con heladas, fuertes lluvias y sequía. Un verano de días cálidos y noches frescas favoreció la correcta maduración de la vid así como su óptimo estado sanitario y alta calidad. Vinos sabrosos, aromáticos y equilibrados.