

Madame Merseguera 2022

Bodega: Volver

Zona: D.O. Valencia

Variedades: Merseguera

Alc: 12 % Vol.

Viñedos:

Viñedos plantados en los años 90, con la variedad autóctona Merseguera como protagonista, la cual se caracteriza por una maduración tardía.

Elaboración:

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, manteniéndose siempre por debajo de los 16 grados para preservar la frescura y los aromas naturales de la uva.

¿Qué esperar de este vino?

Un blanco de gran elegancia, con una acidez equilibrada que resalta su frescura y carácter único. Certificado como vegano, es una opción ideal para quienes buscan un vino natural, versátil y respetuoso con el medio ambiente, perfecto tanto para acompañar comidas ligeras como para disfrutar en cualquier momento.



Maridajes:

Perfecto para pastas, pizzas y arroces de marisco, ensaladas o quesos suaves.

Tª de servicio recomendada: 6-8 °C

Bodegas VOLVER



El sello diferencial de Bodegas Volver, es la elaboración artesanal a partir de variedades autóctonas españolas procedentes de viñedos muy viejos, menos productivos, pero que proporcionan más calidad en todos los sentidos. La variedad dominante de la zona es la uva Monastrell, gracias a su capacidad de adaptabilidad a afrontar condiciones climáticas extremas así como las escasas lluvias, pero también podemos encontrar vinos elaborados a partir de Merseguera, Chardonnay, Alicante Bouschet, Garnacha tintorera, Syrah... Su filosofía es conseguir la máxima calidad desde que crece la uva hasta el embotellado de los vinos.

Bodegas Volver se encuentra en Pinoso, un pueblo del interior de la provincia de Alicante, y también elabora vinos en otras zonas de La Mancha, Almansa o Jumilla.