

ERCAVIO BLANCO 2026

Rebsorte: 100% Airén.

Weinberge: 40-60 Jahre alte Buschreben, Kalk-Lehmböden, 750 Meter über dem Meeresspiegel. Kontinentales Klima.
Ertrag: 4000 Kg /Ha.
Weinlese: Handlese, Ende September- Anfang Oktober
Gärung: Kaltgärung in kleinen Edelstahltanks.
Sur lie bis Anfang November 2026.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Hell gelb mit grünen Nuancen.
Nase: Intensive Mischung von fruchtigen, tropischen Aromen, Zitrusfrüchten und einer feinen Kräuternote.
Geschmack: Der Wein präsentiert sich frisch und spritzig, mit eleganten Aromen von gelben Früchten.
Der Abgang ist durch die gute Balance zwischen Frucht und Säure gekennzeichnet.

Temperatur: 10-12°C.
Serviervorschlag: Zu Salaten, Fisch- und Meeresfrüchten, Sushi & Sashimi, Paella, asiatischen Gerichten und Geflügelgerichten.

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, Spanien, Tel: +34 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com