

# Martínez Sáez Semidulce

**VARIEDADES:** Moscatel – Chardonnay

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada, a mediados de Octubre

**TIPO DE VINO:** Blanco Semi Dulce

**ELABORACIÓN:** Lenta Fermentación a muy baja temperatura que, a través de enfriamiento y filtración, se para con el fin de mantener los azúcares naturales de la propia uva.

**NOTA DE CATA:** A la vista presenta un color amarillo limón con reflejos verdosos. Densa lágrima.

En nariz destaca su alta intensidad aromática con potentes notas florales (jazmín y flor de hinojo) que posteriormente dejan paso a frutas de hueso (albaricoque), frutas tropicales y tonos cítricos. Tierno y delicado.

En boca envuelve desde el primer contacto, destacando un noble y fino equilibrio entre el dulce y la fresca acidez, con un paso firme y un final perfumado. El postgusto es limpio y muy duradero por el gran peso de fruta percibido.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Este vino es ideal como aperitivo por su marcada acidez, un buen acompañante de patés, así como quesos azules y de roquefort. Temperatura óptima de consumo entre 4º y 8ºC.

**PREMIOS:**

- > **Premio Gran Selección 2016, Edición XXVII Castilla – La Mancha**  
Martínez Sáez Semidulce 2016 Plata

**VARIETY:** Moscatel – Chardonnay

**DATE OF HARVEST:** Mid October, taking place early in the morning

**WINE TIPE:** Semi Sweet White

**ELABORATION:** The Slow fermentation at very low temperatura stops to mantain the natural sugar of the grape.

**FLAVOUR:** It has an intense lemon yellow color with green tones. Dense teardrop

Highly intense nose with notable floral notes (Jasmine and fennel flower) that later become stone fruits (apricot), tropical fruits and citric notes.

In the mouth it is very enveloping. It has a noble and refined balance between sweetness and the fresh acidity, with solid step and perfumed finish. Clean and lingering aftertaste for the weight of fruits.

**FOOD PAIRING:** Thanks to its marked acidity this is a great aperitif wine. It goes well with pâté, blue cheeses and Roquefort. Ideal serving temperature between 4º and 8ºC.

**AWARDS:**

- > **Great Selection Prize 2016, XXVII Edition, Castilla – La Mancha**  
Martínez Sáez Semidulce 2016 Silver

