



|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Marca                   | Familia Pacheco Blanco    |
| Añada                   | 2025                      |
| Capacidad               | 75 cl                     |
| Estilo                  | Joven sin madera          |
| Tipo de vino            | Blanco                    |
| Cierre                  | Corcho o rosca            |
| Fecha embotellado       | Febrero 2026              |
| Variedades              | Airén, Macabeo y Malvasía |
| Alcohol                 | 12,5 % vol                |
| DOP                     | Jumilla                   |
| Temperatura de servicio | 8 - 10 °C                 |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viñedo             | <p><b>Macabeo y Malvasía:</b> de secano, cepas jóvenes, en vaso, vendimia manual, suelos arenosos con bastante caliza. Las parcelas están situadas en el Estrecho de Marín. Altitud 380 m. Densidad baja: 2,5 x 2,5 m.</p> <p><b>Airén:</b> de secano, cepas en vaso, vendimia manual, suelos franco arenosos. Las uvas proceden de dos parcelas situadas en valle Estrecho de Marín, zona sur de la DOP Jumilla. La altitud varia entre los 380 y 450 m.s.n.m.</p> |
| Vinificación       | Despalillado y estrujado, seguido de prensado directo. Clarificación del mosto en frío a 8 °C durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16 °C, sin paso por madera.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nota de cata       | Color pálido, verde-limón. En la nariz encontramos una combinación de hierbas mediterráneas como el hinojo, junto a fruta blanca de hueso y sutiles notas tropicales. La boca es frutal, equilibrada y con buen peso. El final es amplio y con marcada textura, aportada por la variedad Malvasía. Un paladar claramente mediterráneo.                                                                                                                              |
| Concumo y maridaje | Ideal para disfrutarlo en su fase más frutal y fresca (consumo recomendado entre febrero de 2026 y marzo de 2027). Excelente para acompañar aperitivos, tapas, mariscos y paellas, y también ensaladas y pescados al horno.                                                                                                                                                                                                                                         |