



MARQUÉS DE VILLALÚA  
HUELVA · ESPAÑA

# MARIAYE

VINO DE PASTO

“Mariayé” es un término de creación lingüística inspirado en el habla marinera tradicional de la costa de Huelva.

El nombre evoca:  
la mar quieta al amanecer,  
el sople suave del viento,  
la serenidad atlántica que acompaña al vino de pasto, el carácter honesto y luminoso de la costa onubense.

Es un término poético, creado para capturar la esencia del vino:  
un vino que nace del viento, del salitre y de la luz, con raíces en la cultura marinera de la zona.

## DESCRIPCION

**Color:** pajizo con reflejos dorados.

**Aroma:** en nariz es intenso y complejo, destacando notas vínicas procedentes de las botas que han contenido vinos de crianza oxidativa, evocando el carácter de un oloroso. Acompañan matices torrefactos que recuerdan al pan tostado, aportando profundidad y riqueza aromática.

**Sabor:** en boca entra con suavidad pero muestra carácter desde el inicio. Se perciben agradables toques dulces que se entrelazan con una marcada salinidad, otorgándole frescura y personalidad. Es un vino equilibrado, estructurado y complejo, con un recorrido largo y persistente que refuerza la elegancia de su estilo.

**GRADUACION:** 13,5% vol.

**VARIEDAD:** 100 % Listan

**DENOMINACION ORIGEN:**

Condado de Huelva.

AÑADA  
**2024**



*Santiago Yardi*



MARQUÉS DE VILLALÚA  
HUELVA · ESPAÑA

# MARIAYE

VINO DE PASTO

“Mariayé” es un término de creación lingüística inspirado en el habla marinera tradicional de la costa de Huelva.

El nombre evoca:  
la mar quieta al amanecer,  
el soplo suave del viento,  
la serenidad atlántica que acompaña al vino de pasto, el carácter honesto y luminoso de la costa onubense.

Es un término poético, creado para capturar la esencia del vino:  
un vino que nace del viento, del salitre y de la luz, con raíces en la cultura marinera de la zona.

## DESCRIPCION

**Color:** pajizo con reflejos dorados.

**Aroma:** en nariz es intenso y complejo, destacando notas vínicas procedentes de las botas que han contenido vinos de crianza oxidativa, evocando el carácter de un oloroso. Acompañan matices torrefactos que recuerdan al pan tostado, aportando profundidad y riqueza aromática.

**Sabor:** en boca entra con suavidad pero muestra carácter desde el inicio. Se perciben agradables toques dulces que se entrelazan con una marcada salinidad, otorgándole frescura y personalidad. Es un vino equilibrado, estructurado y complejo, con un recorrido largo y persistente que refuerza la elegancia de su estilo.

**GRADUACION:** 13,5% vol.

**VARIEDAD:** 100 % Listan

**DENOMINACION ORIGEN:**

Condado de Huelva.

AÑADA  
**2024**



*Santiago Yardi*