



Variedades | Macabeo



Crianza sobre lías | 18 meses



Viñedo | Viñedos de la zona de La Vega de 25 años de edad media, situados a 750 metros de altitud sobre el nivel del mar con una edafología arcillo-calcárea.



Vendimia | Selección en el viñedo con vendimia manual, a primeros de septiembre.



Elaboración | Selección de las parcelas de Macabeo según criterios de frescura y potencial aromático. Se realiza un escurrido neumático a baja temperatura y presión con el objeto de obtener el mosto flor y proceder a la fermentación para dar paso al vino base.



Embotellado | Una vez decidido el coupage correspondiente, se procede al tiraje en los primeros meses del año donde dará comienzo a la segunda fermentación en nuestras cavas a temperatura baja y constante.



Cata | Color amarillo pajizo pálido y fina burbuja. Aromas afrutados con notas de cítricos, y fondo de panadería fina. En boca, se presenta con un carbónico muy integrado y un equilibrado dulzor. Final fresco y afrutado.

Maridaje | Solo o con todo tipo de postres, dulces y pastas de té.

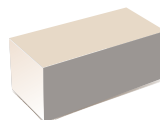


ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.
Acidez total | 6,80 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,30 g/l
pH | 3.26
Azúcar residual | 32 g/l
Temp. de servicio | 6°C

FORMATOS

Botella | 75 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
95 - EUR
115 - AMER



Peso por Caja
9,69 Kg

