



Variedades | Macabeo



Crianza sobre lías | 18 meses



Viñedo | Viñedos de la zona de La Vega de 30 años de edad media con una altitud de unos 750 m y suelo arcillo-calcáreo.



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



Embotellado | Tras el ensamblado de los diferentes vinos, se procede al tiraje en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a temperatura baja y constante.



Cata | De color amarillo pálido y de burbuja fina. Sus aromas nos recuerdan a bollería o panadería con notas frescas de fruta blanca. En boca se presenta con una entrada redonda y muy agradable, de buena constitución y carbónico, equilibrado e integrado. Final cremoso, largo y agradable.



Maridaje | Solo o con pescados y mariscos, ensaladas, pastas, arroces, platos picantes, comida asiática y todo tipo de aperitivos.

88 points

On the Top 50 list of Best Wines from Spain!

GUÍAPEÑÍN

2019

2019

Decanter
WORLD WINE AWARDS

90 points

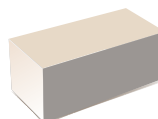


ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.
Acidez total | 6,50 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,29 g/l
pH | 3.19
Azúcar residual | 8 g/l
Temp. de servicio | 6°C

FORMATOS

Botella | 75 cl. y 150 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
95 - EUR
115 - AMER



Peso por Caja
9,69 Kg

