



Varietales | *Macabeo*

Crianza sobre lías | *18 meses*

Altitud | *750 m*

Suelo | *Arcilloso-calcáreo*

Viñedo | *Viñedos de la zona de La Vega de 30 años de edad media.*

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

Elaboración | *Selección de las parcelas de Macabeo según criterios de frescura y potencial aromático. La uva es enfriada a 10°C y se procede al escurrido para extraer solamente el mosto flor. Decantación y limpieza por frío, sin adición de clarificantes. Fermentación a temperatura controlada (16-18°C) durante 15 días.*



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 16°C.*



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. Final cremoso, largo y agradable.*



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



ANALÍTICA

Alc. | *12% vol.*

Acidez total | *6,04 g/l tartárico*

Acidez volátil | *0,29 g/l*

pH | *3,19*

Azúcar residual | *8 g/l*

Temp. de servicio | *6°C*

FORMATOS



75 cl



6 botellas