

BLANCA & QUITO

MACABEO

D.O.P.

Utiel-Requena

Varietales

100% Macabeo

Elaboración

Una vendimia temprana de Macabeo nos garantiza frescura y acidez para este blanco joven con carácter típicamente mediterráneo. Tras una corta maceración, el mosto pasa a fermentar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para un posterior filtrado tangencial previo al embotellado.

Nota de cata

- Color: Amarillo muy pálido, con leves reflejos verdosos.
- Aroma: Manzana verde y recuerdos tropicales.
- Sabor: Ligero, fresco, equilibrado, lleno de frutas tropicales.

Maridaje

Perfecto para el aperitivo, así como con comidas ligeras, ensaladas, arroces, carnes blancas y pescados.

Servir entre 6 y 8°C.

Añada

2017

Graduación alcohólica

12% vol.

Formato disponible

750 ml.

