



## **SIERRA SALINAS MACABEO DOP UTIEL REQUENA**

VARIETALES  
**100% MACABEO**

ELABORACIÓN  
**SELECCIONAMOS LAS MEJORES UVAS DE LA VARIEDAD MACABEO, QUE TRAS UN SUAVE ESTRUJADO, FERMENTAN A TEMPERATURA CONTROLADA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE. PREVIO AL EMBOTELLADO EL VINO SE FILTRA TANGENCIALMENTE PARA ASEGURAR QUE LLEGA A NUESTRA MESA PRESERVANDO SU FRESCURA Y AROMAS.**

### NOTA DE CATA

**COLOR:** De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.  
**AROMA:** En nariz percibimos manzana y flores blancas.  
**SABOR:** Vivo, fresco y muy afrutado.

### MARIDAJE

**UN VINO FRESCO Y VIVO CON MARCADAS, IDEAL PARA DISFRUTAR EN EL APERITIVO, CON ENSALADAS, PASTAS, ARROCES Y CARNES BLANCAS. SEVIR ENTRE 6 Y 8°C**

AÑADA  
**2017**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12% VOL**

FORMATOS DISPONIBLES  
**750 ML**