



AUTÉNTICO DE COVIÑAS MACABEO

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% MACABEO

ELABORACIÓN

A FINALES DE AGOSTO, CUANDO COMIENZA LA VENDIMIA SELECCIONAMOS LAS MEJORES PARCELAS DE NUESTRO MACABEO ECOLÓGICO CON LAS QUE ELABORAR ESTE BLANCO JOVEN Y FRESCO, CON CARÁCTER TÍPICAMENTE MEDITERRÁNEO. TRAS UNA CORTA MACERACIÓN EL MOSTO PASA A FERMENTAR A TEMPERATURA CONTROLADA EN DEPOSITOS DE ACERO INOXIDABLE PARA UN POSTERIOR FILTRADO TANGENCIAL PREVIO AL EMBOTELLADO.

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo muy pálido, con leves reflejos verdosos.
AROMA: Notas de manzana y pera blanca, recuerdos tropicales y un sutil final a miel.
SABOR: Ligero, fresco, equilibrado, lleno de futas tropicales y con cierta nota de grasa que lo dota de un leve cuerpo y le confiere persistencia.

MARIDAJE

IDEAL PARA DISFRUTAR EN EL APERITIVO ASÍ COMO CON COMIDAS LIGERAS, ENSALADAS, SOPAS Y ARROCES, POLLO ADEREZADO CON LIMÓN, PESCADOS, MARISCOS, PASTA CON SALSAS MARINERAS O PASTA FRESCA CON SALSAS CREMOSAS. SERVIR ENTRE 6 Y 8°C.

AÑADA
2018

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11,5 VOL

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML