

AULA MACABEO S.BLANC

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS

ELABORACIÓN

Cuando a finales de agosto comenzamos a vendimiar, identificamos nuestras mejores parcelas de Macabeo y Sauvignon Blanc con las que elaboran este blanco joven y fresco, con carácter típicamente mediterráneo. Tras una corta maceración, el mosto pasa a fermentar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo pálido con tenues reflejos verdosos.
AROMAS	Hierba fresca con abundantes notas cítricas.
SABOR	Sensación fresca y aromática con final limpio y persistente.

MARIDAJE



Pasta



Pescado



Marisco



6°-8°C

VARIETALES

MACABEO 50%
SAUVIGNON BLANC 50%

SELLOS DE CALIDAD



VOL.

12%

FORMATOS DISPONIBLES

750 ML

