

# ENTERIZO

## MACABEO

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo  
**COVINAS**

### ELABORACIÓN

Cuando a finales de agosto comenzamos a vendimiar, identificamos nuestras mejores parcelas de Macabeo 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 depósitos de acero inoxidable para un posterior filtrado tangencial previo al embotellado.

### NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo pajizo muy pálido, con leves reflejos verdosos.
AROMAS	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



Ensaladas



Arroces



Marisco



6º-8ºC

### VARIETALES

MACABEO 100%

### SELLOS DE CALIDAD



### VOL.

12%

### FORMATOS DISPONIBLES

750 ML; BIB 3L, 5L, 10L.

