

AUTÉNTICO MACABEO

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS



ELABORACIÓN

Cuando comenzamos la vendimia a finales de agosto, se identifican las mejores parcelas de macabeo ecológico para la elaboración de este vino blanco, joven, fresco y típicamente mediterráneo.

NOTA 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 frutas tropicales y con cierta nota grasa que lo dota de un leve cuerpo y le confiere persistencia.

MARIDAJE



Pasta



Pescado



Marisco



6° - 8°C

VARIEDADES

MACABEO ECOLÓGICO 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML