

Faustino Rivero Ulecia

MONOVARIETAL COLLECTION MACABEO



POCHODZENIE

Winnice położone w La Mancha na łagodnej równinie między 600 a 800 m n.p.m. Niskie plony uzyskuje się w sposób naturalny, ze względu na wiek winorośli i niewielkie opady w ciągu roku, co zapewnia dobrą jakość i koncentrację winogron.

WINIFIKACJA

Całkowite odszypułkowanie i częściowe rozdrabnianie ze znaczną zawartością całych jagód. Winogrona są wyciskane, a moszcz pozostawiany do zdekantowania przez 24 godziny, a następnie rozlewany i fermentowany w temperaturze 15-18°C przy użyciu wyselekcjonowanych drożdży. Klarowanie i filtracja przed stabilizacją na zimno

ODMIANA

Macabeo

ALKOHOL

11,5% Vol.

TYP WINA

Białe półwytrawne

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Jasnożółty z zielonymi refleksami.



TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 6 a 8°C



ZAPACH

Białe owoce z tropikalnymi niuansami. Świeże z dobrze zbalansowaną kwasowością.



PODAWAĆ DO:

Świeże ryby, smażone lub owoce morza. Można go spożywać jako aperitif oraz z szeroką gamą tapas.



SMAK

Na podniebieniu soczyste i świeże, dobrze zbalansowane wino o owocowym finiszu. |

ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.