

Faustino Rivero Ulecia

MONOARIETAL COLLECTION BLANCO SEMIDULCE



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. Klimat typu kontynentalnego z wpływami śródziemnomorskimi. Słonecznie z około 3000 godzin słonecznych rocznie.

WINIFIKACJA

Fermentowane w niskiej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino zostaje nasiarczone i utrzymywane w stanie zimnym przez ruch osadu, aby zachować środowisko bez tlenu i uzyskać krągłość w ustach.

ODMIANA

Macabeo

ALKOHOL

11% Vol.

TYP WINA

Białe półsłodkie

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Kolor Słomkowy żółty



TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 6 a 8°C



ZAPACH

Owocowe nuty ananasa i banana, z delikatnymi aromatami cytrusów.



PODAWAĆ DO:

Może być podawany jako aperitif. Idealny do szerokiej gamy serów i foie gras.



SMAK

Na podniebieniu świeży i soczysty z przyjemnymi owocowymi nutami. Prezentuje okrągłe i owocowe zakończenie, z delikatną słodyczą.

ENOLOG

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