



Variedades | Macabeo y Xarel.lo



Crianza sobre lías | mínimo 18 meses



Viñedo | Viñedos de macabeo de la zona de la Vega con una edad media de 30 años. Xarel.lo Viñedos de La Loma con una edad media de 6 años, ambos a una altitud media de 750 m con una edafología arcillo-calcáreo.



Vendimia | Selección en viñedo y vendimia manual, a principios-mediados de septiembre.



Elaboración | Selección de las parcelas según criterios de frescura o acidez y potencial aromático correspondiente al producto a elaborar. La variedades y parcelas se vinifican por separado y son enfriadas a baja temperatura antes de su escurrido, para utilizar solamente el mosto flor. Decantación y limpieza por frío, sin adición de clarificantes para proceder a la fermentación controlada hasta convertirse en vino base.



Embotellado | Tras decidir el coupage de las diferentes variedades y parcelas, se procede al tiraje en los primeros meses del año. Para realizar la segunda fermentación y crianza en nuestras cavas a temperatura baja y constate.



Cata | Color amarillo pajizo pálido y una burbuja muy fina. Armonía de aromas frescos, florales y de frutas cítricas, un toque de salinidad, con un fondo que nos recuerda su crianza sobre lías. En boca su entrada es muy fresca y de buena constitución, arropados por un carbónico muy integrado y que potencia su frescura, con un final graso y agradable.

Maridaje | Solo o con pescados y mariscos, ensaladas, pastas, arroces, platos picantes, comida asiática y todo tipo de aperitivos. Acompañante ideal para el tapeo.



ANALÍTICA

Alc. | 12 % vol.
Acidez total | 6,04 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,35 g/l
pH | 3.22
Azúcar residual | 1,5 g/l
Temp. de servicio | 6°C

FORMATOS

Botella | 75 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
95 - EUR
115 - AMER



Peso por Caja
9,69 Kg

