



Varietales | *Macabeo*



Crianza sobre lías | *10 meses*



Viñedo | *Edad media de 25 años, zona Vega del Magro*

Altitude | *750 m*

Suelo | *Arcilloso-calcáreo*



Vendimia | *Selección en el viñedo y vendimia nocturna a principios de septiembre.*

Elaboración | *Enfriamiento de las uvas a 10°C y posterior escurrido neumático para obtener solo el mosto flor (hasta el 60% de rendimiento). Decantación-limpieza por frío, sin adición de clarificantes. Fermentación controlada a 16-18°C durante 15 días.*



Embotellado | *Tras el ensamblado de los diferentes vinos, se procede al tiraje en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a 16°C.*



Cata | *Color amarillo pálido de reflejos verdosos y fina burbuja. Recuerdos aromáticos a fruta (manzana y cítricos), con matices de pan y bollería. En boca, entrada seca y fresca, con notas afrutadas y carbónico cremoso.*



Maridaje | *Solo o con pescados y mariscos, pastas, arroces, platos picantes, comida asiática y todo tipo de aperitivos o postres.*

ANÁLISIS

Alc. | *12% vol.*

Acidez total | *5.54 g/l tartárico*

Acidez volátil | *0.20 g/l*

pH | *3.28*

Azúcar residual | *1.5 g/l*

Temp. de servicio | *6°C*



FORMATOS



75 cl



6 botellas

DISPONIBLE

*Semi Seco
Brut
Extra Brut*

