

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA MONFIL BLANCO MACABEO



Denominación de Origen: Cariñena

Viñedos: Cepas viejas que proceden de familias propietarias de viñedos históricos. Uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Variedad: 100% Macabeo.

Elaboración: Uno de los rasgos distintivos de la Bodega es la perfecta coordinación entre la tradición que siempre ha pesado en la familia con la innovación y el futuro. La uva Macabeo se utiliza para la elaboración de este vino joven ligeramente ácido. Aunque está hecho con un solo tipo de uva, es un vino lleno de sabor. La cosecha se realiza a principios de septiembre cuando las uvas están en su punto óptimo de maduración. Las uvas son desgranadas a continuación. Una maceración corta a 12 ° C de temperatura durante 5 días antes de la fermentación completa en depósitos de acero inoxidable a 18 ° C para conseguir el olor óptimo. El vino es clarificado y estabilizado antes de ser filtrado y embotellado.

Crianza: En las bodegas se realiza la crianza que da vida en ellas a los vinos crianzas y reservas todo ello acompañado del silencio y la quietud de la Bodega.

Notas de cata: Color: Color amarillo verdoso brillante. Intensidad aromática.

Aroma: Frutos cítricos, hierbas frescas y aromas florales. Notas de frutas maduras, melocotón y manzana

Sabor: Fresco y afrutado. Un vino agradable y muy animado.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Tipo de botella: Bordelesa Reserva

Recomendaciones: Este vino puede tomarse acompañando a sushi, mariscos, pescados y salmón ahumado. Temperatura óptima de consumo: 8-10° C. Se aconseja beber pasado un año.

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet