

VIARIL BLANCO MACABEO FERMENTADO EN BARRICA



100% VARIEDAD MACABEO

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5°

ELABORACIÓN: FERMENTADO A BAJA TEMPERATURA A PARTIR DEL MOSTO FLOR TOTALMENTE LIMPIO, FINALIZA DICHA FERMENTACIÓN EN BARRICA DE ROBLE. UNA VEZ TERMINADA LA FERMENTACIÓN SE REALIZA EL "BATTONAGE" O REMOVIDO DIARIO QUE MANTIENE LAS LIAS FINAS EN SUSPENSIÓN PARA CONFERIR A ESTE VINO UNA COMPLEJIDAD Y VOLUMEN EN BOCA CARACTERISTICO.

FICHA DE CATA:

COLOR: AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS Y LIGEROS MATICES DE ORO FINO. MUY VIVO Y BRILLANTE

NARIZ: MUY COMPLEJA DONDE ENCONTRAMOS DESDE OLORES DE FRUTA BLANCA Y PIÑA TÍPICOS DE LA VARIEDAD MACABEO, INCLUYENDO ALGÚN RECUERDO A MELÓN MADURO, HASTA LOS ESPECIADOS: VAINILLA, COCO, TOFFE QUE LE APORTA LA MADERA DE LA BARRICA. INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA-ALTA.

EN BOCA ES GRASO, FRESCO Y CON VOLUMEN, DE CUERPO MEDIO Y POSTGUSTO AROMÁTICO Y BALSÁMICO. UN VINO QUE ACARICIA LA BOCA Y

REFRESCA, **CON UNA ACIDEZ** MARCADA Y BIEN INTEGRADA. EN EL POSTGUSTO NOS RECUERDA DE NUEVO LA FRUTA Y LA BARRICA.

IDEAL PARA TOMAR CON MARISCOS, PESCADOS Y ARROCES, ESTE VINO BLANCO MARIDA TAMBIÉN A LA PERFECCIÓN CON QUESOS E INCLUSO CON CARNES UN VINO IDEAL PARA TOMAR A COPAS A CUALQUIER HORA DEL DÍA Y QUE ACOMPAÑA PERFECTAMENTE A APERITIVOS, PESCADOS Y MARISCOS.