



M

FUENTEALBILLA



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

macabeo

M

blanco

Fuentealbilla





VARIETADES

Macabeo 100%. Graduación: 12,50°

ELABORACIÓN

Empleando solo el mosto flor que extraemos del escurrido del depósito. De corta maceración del mosto con los hollejos a baja temperatura. Se realiza una fermentación controlada a muy baja temperatura. Tras una corta estancia sobre sus lías finas se procede a su embotellado.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con ribetes verdosos, limpio y brillante. Con un aroma intenso, fresco y a frutas tropicales y ligeros recuerdos de flores blancas. Tras una entrada en boca ligera y un paso agradable presenta un final de boca persistente y untuoso, graso y con una excelente acidez.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, mariscos y comida asiática. Se puede disfrutar como aperitivo en zonas y temporadas de calor. Servir frío entre 8-10 °C.

VINO
blanco macabeo
Fuentealbilla
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Bobal, de tonos violáceos y de color cereza, fresco en la boca y muy afrutado, con una gran intensidad aromática. Tómelo con moderación y quedará muy satisfecho. A una temperatura entre 8° y 12° C. Contiene sulfitos.
Elaborado en origen por:
San Antonio Abad, Soc. Coop. de CLM
Fuentealbilla-Albacete-España
RE: CLM 575/AB
RGSA: 30.01765 / AB
Producto de España
13%VOL. 75cl.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle Vino Blanco Macabeo Tierra

Capacidad / Capacity

75CL

Altura / Hight

315 mm

Código EAN / Bar code

8437009113080



SAN ANTONIO ABAD
SOC. COOP. DE CLM

CI. BARRIO ARRIBA, 9
02260 FUENTEALBILLA (Albacete)
SPAIN

TEL.: 967 472 026
FAX: 967 477 530

www.sanantonioabad.com
correo@sanantonioabad.com