





## VARIEDADES

Bobal 100%. Graduación: 11,50°

## ELABORACIÓN

Comienza con una selección en campo de las mejores uvas de bobal y un encubado rápido, donde se macera a bajas temperaturas antes de extraer el mosto yema. Este mosto se fermenta a bajas temperaturas hasta dejar el azúcar residual propio de la uva de manera natural.

## NOTAS DE CATA

De color rojo picota y destellos rosas muy brillante, presenta una alta intensidad de aromas a fruta fresca como son frambuesa y fresa. Con un entrada en boca muy agradable y golosa, quedando un vino redondo, amable y fácil de beber.

## MARIDAJE

Como entrante, acompaña muy bien a los aperitivos, es un vino muy amigable de la pasta y las ensaladas, y combina muy bien con frutas frescas.

## BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle    Vino Blanco Macabeo Tierra / XXXX

Capacidad / Capacity

75CL

Altura / Hight

315 mm

Código EAN / Bar code

8437009113080