

estecillo

blanco 2009

VARIEDAD: 100 % Macabeo.

ELABORACIÓN: Nuestras viñas de Macabeo poseen una edad media de 30-40 años. La uva es vendimiada y seleccionada a mano durante la primera semana de octubre. Tras una maceración en frío durante 15 horas, se procede al sangrado y desfangado de los mostos. La fermentación se realiza a temperatura controlada de 14 °C en depósitos de acero inoxidable.

Este vino no se somete a tratamientos agresivos de estabilización. Por lo tanto, puede presentar cristalizaciones tartáricas.

FICHA DE CATA: Atractivo color amarillo pajizo. Muy brillante.

Intensos aromas frutales sobre un fondo muy limpio y agradable.

En boca es equilibrado y fresco, con buena estructura en el paso de boca.

Final frutal de buena intensidad.

GRADO ALCOHÓLICO: 14 % Vol.

SERVICIO: Servir entre 7 °C y 9 °C.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, arroces, carnes blancas, entrantes, etc.

PRESENTACIÓN:

BOTELLA: Bordelesa Evolución 75 cl.

CÓDIGO DE BARRAS: 8437000863038.

TIPO DE CIERRE: Tapón de silicona color amarillo.

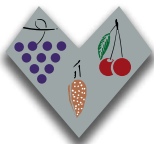
EMBALAJE: Cajas de 6 unidades y de 12 unidades.



S.A.T. Limitada 2563 NIÑO JESÚS

C/ Las Tablas, s/n. • 50313 ANIÑÓN (Zaragoza)

administracion@satninojesus.com



Teléfono 976 899 150 • Fax 976 896 160

www.satninojesus.com