

VALDETOME BLANCO MACABEO



Amarillo pálido con ribetes acerados, limpio y brillante.

En nariz intensidad media alta, aroma varietal de gran frescor.

En boca equilibrado sedoso con un final suave y ligero, con notas de fruta.

ELABORACIÓN

Maceración de las uvas con el mosto 6-12 horas.

Temperatura de fermentación 12-13° C.

VARIEDADES

Macabeo 100 %

SUMINISTRO

1 CAJA- 12 BOTELLAS 0.75 cl