

Macabeo

2019

11,5% vol.



1. Apariencia

Vino blanco de color amarillo pajizo con tonos verdosos.

2. Aromas y sabores

Aroma fino, con ligeros matices florales y frutales.



3. Gusto

En boca es amplio, mostrando armonía entre todos sus componentes. Tiene excelente acidez y un final persistente.

Sabías que...

La primera mención hasta la fecha sobre la variedad macabeo se extrae de un texto de Lluís Ponç d'Icard del año 1564.

4. Maridaje

Perfecto para acompañar marisco y tapas, aunque se puede combinar bien con pescados, verduras, ahumados y quesos.

5. Características

Bajo

Alto

Cuerpo



Astringencia



Acidez

