



## VIÑAS DE MIEDES BLANCO

**Varietades:** Macabeo 100%

**Clima y Tipo de suelo:** Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo arcilloso-calcareo. Zona montañosa con altitudes de 600 a 800 m.

**Detalles de viñedo:** Viñedos de entre 10 y 40 años en vaso y espaldera y un rendimiento de 6000 kg/ha.

**Época de vendimia:** La primera semana de Octubre.

**Detalles de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable, 15 días a una temperatura de 12°C.

**Crianza en barrica:** No

**pH y Acidez:** 3,20 / 5,9 g/l H<sub>2</sub>T

**% Alcohol en etiqueta:** 13,0 % Vol.

**Azúcar residual:** 2,5 g/l

**Tipo de cierre:** Tapón microgranulado

**Botella y tamaño de caja:** Bordelesa Nova 0,75 cl x 6 bot.

**Cód.de barras de bot. y caja:** 8424703500063 / 8424703500322

**Peso caja y Paletización:** 7,5 kg/ 100 cajas - 4 mantos

**Almacenaje y T<sup>a</sup> de Servicio:** 1 año / 10 °C - 12 °C

**Cata:** Color amarillo pálido con matices verdosos. Vino alegre y vivo en el que los aromas son reminiscentes a flores blancas y frutas tropicales. Su excelente equilibrio entre alcohol y acidez hace que sea agradable, elegante, fresco y suave en el paladar.



Bodegas San Alejandro  
Ctra. Calatayud - Cariñena km. 16,4  
50330 Miedes - Zaragoza (España)

Tlf: +34 976 89 22 05

Fax +34 976 89 05 40

[www.san-alejandro.com](http://www.san-alejandro.com)

[contacto@san-alejandro.com](mailto:contacto@san-alejandro.com)



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre