



VIÑAS DE MIEDES BLANCO SEMI-SECO

Variedades: Macabeo 100%

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

Detalles de viñedo: Viñedos de entre 10 y 40 años en vaso y espaldera con drenaje natural y un rendimiento de 7000 kg/ha.

Época de vendimia: La última semana de Septiembre.

Detalles de fermentación: En depósitos de acero inoxidable entre 8 y 10 días a una temperatura de 12 °C.

Crianza en barrica: No

pH y Acidez: 3,25 / 5,8 g/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 13% Vol.

Azúcar residual: 14 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: 8424703500018 / 8424703500667

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

Almacenaje y T^a de Servicio: 1 año / 6 °C - 8 °C

Cata: Color amarillo pálido con matices verdosos. Es principalmente caracterizado por su intenso aroma frutal y floral. La perfecta combinación de azúcar, acidez, alcohol y carbónico natural hace que sea un vino amable, suave y muy agradable de beber.

