



Vega Tolosa Selección

Blanco Joven 2018

DESCRIPCIÓN

Vino elaborado con la variedad Macabeo. La vendimia se realizó por la noche, en la época de maduración óptima de la uva. Después de 2 días de maceración prefermetativa a una temperatura constante de 2°C, se sangra el depósito para obtener el vino flor. El vino flor resultante fermentará a 12 °C durante 25 días, esto permitirá preservar al máximo sus cualidades y su carácter frutal.

NOTA DE CATA

Color pajizo brillante.
Aroma intensidad alta, tropical, manzana y flores blancas.
En boca es amable, vivaz, ligero y muy fresco.

MARIDAJE

Ensalada de ahumados y queso fresco como un manchego tierno

DATOS TÉCNICOS

Tipo de Vino: Vino Blanco Joven.

Variedades: Macabeo 100%

Añada: 2018

Contenido Alc: 13 % alcohol

Ecológico

D.O. Manchuela
