



MACABEO

VINO BLANCO. 100 % VIURA

VARIEDAD:

Viura (Macabeo)

GRADUACIÓN:

12,5% Vol.

CONTENIDO EN AZÚCAR:

1,9 g/l.

ACIDEZ TOTAL (en g/l):

6,28 g/l.

TAMAÑO:

0,75 L.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8 °C.

AÑADA:

2017. Primera semana de Septiembre.

ELABORACIÓN:

Después de un leve prensado y tras un desfangado, comienza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18º a 20º C.

DESCRIPCIÓN:

Limpio, fresco, ligero, transparente, y a la vez sofisticado. Capta la mejor esencia de los viñedos de Macabeo. Delicado y sutil en sus aromas florales y en su sabor diferenciado con notas de fruta fresca.

NOTAS DE CATAS:

COLOR: Amarillo pálido.

AROMA: Alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales.

GUSTO: Fresco, vivo and equilibrado.



PULPOLOCO



TEMPRANILLO SANGRIA MACABEO GARNACHA

FUN EASY SMOOTH



PREMIOS:

Medalla de Oro Label Design Pulpoloco Series, San Francisco Label Design Competition 2017

Añada 2015

Medalla de Oro CWSA Best Value 2016

Añada 2017

Medalla de Plata London Wine Competition 2018

PACKAGING:



Botellas por pallet	750
Botellas por caja:	6
Cajas por pallet:	125
Cajas por capa:	25
Capa por pallet:	5
Peso Caja:	6,9 kg
Peso Pallet:	888,75 kg
Altura Pallet:	170 cm
EAN 13:	8411528002070
EAN 14:	68411528002072

PULPOLOCO



TEMPRANILLO SANGRIA MACABEO GARNACHA

FUN EASY SMOOTH