



Pálido, limpio con reflejo acerado. Intensa fruta blanca y notas florales con un sutil cítrico. En boca, es fresco, con excepcional jugosidad, fruta y delicada mineralidad. Buena acidez y equilibrio.

<b>Tipo</b>	vino blanco joven D.O. YECLA
<b>Variedad</b>	100% Macabeo
<b>Crianza</b>	no
<b>Altitud y orientación</b>	500 m / Norte - Sur
<b>Tipo de suelo</b>	calizo arenoso
<b>Edad media del viñedo</b>	20 años
<b>Densidad de plantación</b>	2777 vides / ha
<b>Tipo de poda</b>	Corta. Conducción en espaldera
<b>Rendimiento</b>	5-6000 kg / ha
<b>Vendimia</b>	primera semana de Septiembre 2017
<b>Fermentación y maceración</b>	fermentación 15-16 días
<b>Temperatura de fermentación</b>	15°C
<b>Fermentación maloláctica</b>	no
<b>Estabilización</b>	en frío
<b>Apto para veganos</b>	si

**Servicio:**

Servir adecuadamente refrigerado (8°C)

Especialmente para mariscos y ensaladas. También para quesos suaves.

**Alcohol** 12%

**Ph** 3.2

**Azúcar residual** 2.7 gr/l

**Acidez total en Tartárico** 6.3 gr/l

**Total SO2** 110 mg/l

