

AZUA Blanco Macabeo

**BODEGAS
VITIVINOS**



Nombre:	Azua Blanco
Cosecha:	2016
Tipo de Vino:	Blanco joven
Variedades:	Macabeo
Denominación de Origen:	D.O. Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Macabeo:	Mediados de Septiembre
Fermentación:	Maceración, sangrado y fermentación del mosto a temperatura controlada de 16°C durante 10 días.
Botella:	750 ml

DATOS TECNICOS:

Grado Alcohólico:	11,7 %Vol
Azúcar Residual:	1,20 gr/l
Acidez Total:	4,50 gr/l
pH:	3,28

DEGUSTACIÓN:

Vista: Bonito color amarillo pálido con fondos verdes.

Olfato: aroma muy fresco y afrutado.

Paladar: Vino equilibrado de retrogusto persistente y agradable

GASTRONOMIA:

Resalta bien los platos de mariscos, pescados y paella.
Servir entre 8°C y 12°C.



BODEGAS VITIVINOS

Cno. Cabezuelas s/n
02270 Villamalea (Albacete) España
Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64
E-mail: comercial@vitivinos.com
www.vitivinos.com