Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza *Casas Ibáñez, Albacete*

VIARIL BLANCO MACABEO FERMENTADO EN BARRICA

100 % VARIEDAD MACABEO
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5º

ELABORACIÓN: FERMENTADO A BAJA TEMPERATURA A PARTIR DEL MOSTO FLOR TOTALMENTE LIMPIO, FINALIZA DICHA FERMENTACIÓN EN BARRICA DE ROBLE. UNA VEZ TERMINADA LA FERMENTACIÓN SE REALIZA EL "BATTONAGE" O REMOVIDO DIARIO QUE MANTIENE LAS LIAS FINAS EN SUSPENSIÓN PARA CONFERIR A ESTE VINO UNA COMPLEJIDAD Y VOLUMEN EN BOCA CARACTERISTICO.

FICHA DE CATA:

COLOR: AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS Y LIGEROS MATICES DE ORO FINO. MUY VIVO Y BRILLANTE

NARIZ: MUY COMPLEJA DONDE ENCONTRAMOS DESDE OLORES DE FRUTA BLANCA Y PIÑA TÍPICOS DE LA VARIEDAD MACABEO, INCLUYENDO ALGÚN RECUERDO A MELÓN MADURO, HASTA LOS ESPECIADOS: VAINILLA, COCO, TOFFE QUE LE APORTA LA MADERA DE LA BARRICA. INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA-ALTA .

EN BOCA ES GRASO, FRESCO Y CON VOLUMEN, DE CUERPO MEDIO Y POSTGUSTO AROMÁTICO Y BALSÁMICO. UN VINO QUE ACARICIA LA BOCA Y REFRESCA, CON UNA ACIDEZ MARCADA Y BIEN INTEGRADA. EN EL POSTGUSTO NOS RECUERDA DE NUEVO LA FRUTA Y LA BARRICA.

IDEAL PARA TOMAR CON MARISCOS, PESCADOS Y ARROCES, ESTE VINO BLANCO MARIDA TAMBIÉN A LA PERFECCIÓN CON QUESOS E INCLUSO CON CARNES

S.Coop. Nuestra Señora de la Cabeza
Avenida del Vino, 10, CP: 02200 Casas Ibáñez - Albacete

VO LA FRUTA Y LA BARRICA.
DA Y BIEN INTEGRADA. EN EL POSTGUSTO NOS RECUERDA DE NUE
E VINO BLANCO MARIDA
IDEAL PARA TOMAR CON MARISCOS, PESCADOS Y ARROCES, EST