

Nutt - Macabeu

ORIGEN: PENEDES
VARIEDAD: 100% Macabeu
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Despalillado y paso por mesa de selección.

Fermentación durante 15 días en depósitos de acero termo regulado a 14/15 °C.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido brillante.

AROMA: Fruta blanca como la pera, con toques florales.

SABOR: Entrada sedosa y fresca. Es amplio, con volumen en boca y buen recuerdo.

MARIDAJE: Recomendado para arroces, pescados, carnes blancas, pastas y quesos.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE .

