

## 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 .

