

AZUA Blanco Macabeo Semi-Dulce

**BODEGAS
VITIVINOS**



Nombre:	Azua Blanco
Cosecha:	2016
Tipo de Vino:	Blanco Semi-Dulce
Variedades:	Macabeo
Calificación:	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 18°C hasta ser parada por frío para que alcance los 20 gramos de azúcares.
Botella:	750 ml

DATOS TECNICOS:

Grado Alcohólico:	11,00 %Vol
Azúcar Residual:	20 gr/l
Acidez Total:	5,11 gr/l
pH:	3,10

DEGUSTACIÓN:

Vista: Presenta un color amarillo dorado, brillante y limpio.

Olfato: En nariz tiene aromas primarios, sobre todo con un toque floral y destacan las notas de fruta madura.

Paladar: En boca es sabroso, ligeramente abocado, con cuerpo sedoso y un poco dulzón.

GASTRONOMIA:

Acompaña con éxito a pescados, mariscos y platos ligeros de arroces y pasta. Servir entre 5 y 8 ° 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