

PRIOR DE CASTILLA Blanco Joven

VARIEDAD: **MACABEO**

INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

ELABORACIÓN

Prior de Castilla blanco está elaborado a partir de uvas cuidadosamente escogidas de nuestros propios viñedos de la variedad Macabeo. La elaboración se inicia con una criomaceración de nuestras mejores uvas de las que extraemos el mosto flor, el cual fermenta a temperatura controlada tras un desfangado estático.

NOTA DE CATA

Color pajizo brillante y limpio. Predominan aromas afrutados que recuerdan a la fruta blanca madura y se pueden distinguir los aromas con toques florales. En boca es sabroso y equilibrado, con postgusto muy agradable que invita a seguir bebiendo.



DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	12,70 % Vol.
Acidez Volátil:	0,11 g/l
Acidez Total:	5,20 g/l
Azúcares reductores:	<2 g/l

RECOMENDACIONES

Servir a 6-8°C, como acompañamiento de cualquier plato de su gusto.

CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239243
Código EAN botella:	8437010239342

EUROPALET 80 x 120

Cajas x palet:	120
Alturas:	10
Peso Total:	1000 Kg