

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



| | |
|---------------------|--|
| MARCA | ALMONAC |
| TIPO | Blanco Semi Seco |
| VARIEDAD | Macabeo |
| ELABORACIÓN | Selección de uva, despalillado y obtención del mosto tras una corta maceración. Fermentación a unas temperaturas de 16º. Paralización de la fermentación mediante frío en el momento oportuno para dejar una cierta cantidad de azúcar residual obtenido el vino semiseco. |
| CATA | Amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas de fruta fresca (manzana, plátano). Paso de boca suave, afrutado, y equilibrado con final afrutado y persistente. |
| CONSUMO | Consumir preferentemente entre 5 y 7º C. Ideal para entrantes, aperitivos fríos, pescados en general. |
| Presentación | 12 und. X 75 cl. |
| Código EAN | 8437000799917 |