

# Bodegas Manuel Moneva



## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	<b>ALMONAC</b>
<b>TIPO</b>	Blanco Semi Seco
<b>VARIEDAD</b>	Macabeo
<b>ELABORACIÓN</b>	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.
<b>CATA</b>	Amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas de fruta fresca (manzana, plátano). Paso de boca suave, afrutado, y equilibrado con final afrutado y persistente.
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 5 y 7º C. Ideal para entrantes, aperitivos fríos, pescados en general.
<b>Presentación</b>	12 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	8437000799917