

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



MARCA	VIÑA VADINA BLANCO
TIPO	Blanco joven
PAGO	El bosque, El mediano y La somera (altitud 550 m – 650 m)
VARIEDAD	Macabeo
ELABORACIÓN	Vendimiado de forma manual, a primeras horas del día, la uva se prensó directamente, pasando al depósito de inoxidable, realizando una crio maceración de 48 horas, y una fermentación lenta y sin superar los 15°C, protegiendo al mosto de posible oxidaciones.
CATA	Color amarillo pálido, cristalino. Aparecen frescos aromas de manzana, mezclado con notas cítricos y recuerdos florales. Una boca alegre y fresca, con equilibrio en su acidez, y persistencia.
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 5 y 7º C. Ideal para entrantes, aperitivos fríos, pescados en general.
Presentación	12 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799030