

# CASTILLO DE UTIEL

## blanco

### ELABORACIÓN

Castillo de Utiel es la gama de vinos de mayor tradición de la bodega.

Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de uvas en el campo, así como en la entrada en bodega, que con tanto esfuerzo y amor han cultivado los agricultores de Utiel sobre óptimos terrenos para el cultivo de la vid, situados en el corazón de la Denominación de Origen, y con especial microclima mediterráneo con buenas influencias atlánticas.

Para su elaboración siempre se utilizan las más avanzadas tecnologías con las que está dotada la bodega y se aplica las más punteras investigaciones en cuanto al método enológico, pero siempre desde el respeto la tradición vinícola tan arraigada en la zona.

Toda la gama está dotada de una excelente relación calidad-precio, y vestida con elegantes etiquetas fiel reflejo de los vinos que visten: modernos en su concepto pero con un sutil toque tradicional.

### CATA

Brillante color amarillo limón con frecuentes destellos pajizos.

Buena intensidad en nariz con agradable combinación de frutas exóticas maduras y flores blancas. Fruta fresca en boca con estupenda acidez y apetecible final.

### MARIDAJE

Acompaña todo tipo de mariscos, pescados, cremas de verdura y quesos frescos. Servir entre 8 y 12°C.

### PRODUCTION

The "Castillo de Utiel" series represents the winery's most traditional wines. All of the wines are made from grapes meticulously selected in the vineyard as well as upon entering the winery. Utiel growers painstakingly and lovingly cultivate the fruit on prime grape-growing land, situated in the heart of the DO and endowed with a Mediterranean microclimate that benefits from Atlantic influences.

The wines are made with the latest technologies at the winery's disposal and with cutting-edge enological techniques, but always with respect for the area's firmly rooted viticultural traditions.

### TASTING

Bright lemon-yellow colour with frequent glints of pale straw. Good intensity on the nose, with a pleasant mixture of ripe exotic fruits and white flowers. Fresh fruit on the palate with excellent acidity and an appealing finish.

### COMBINATION

Goes well with all types of shellfish, fish, cream of vegetable soups, and creamy cheeses. Serving temperature: between 8° and 12°C.

### ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Utiel-Requena / España
variedad / varietal	Macabeo 100% / Maccabean 100%
contenido en alcohol / alc. contents	vol.12,5%
capacidad / capacity	75 cl

### empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Standard
tapón / cork	sintético ó 1+1 / synthetic or 1+1
cápsula / cap	P.V.C.
caja de cartón / cardboardbox	12 botellas / 12 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	60
peso por caja / weight per box	13,85 kg
peso por palet / weight per pallet	831,20 kg

