

SEÑORÍO blanco *de Utiel*

ELABORACIÓN

Señorío de Utiel es la gama nacida para realizar los vinos más tradicionales de la bodega, dándoles un sutil toque de elegancia.

Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de uvas en el campo, así como en la entrada en bodega. Frutos que han cultivado los agricultores de Utiel, con todo su amor y esfuerzo sobre óptimos terrenos. Hectáreas de la mejor tierra situadas en el corazón de la Denominación de Origen, y que conservan un 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 a la tradición vitivinícola tan arraigada en la zona.

Su excelente relación calidad precio, se ve acentuada por una presentación estilizada, destacando una moderna sencillez.

CATA

Color amarillo pajizo muy pálido con reflejos propios de su juventud. Armónico e intenso aroma de frutas frescas maduras y tonos florales. Paso en boca frutoso con ligera acidez y delicioso final.

MARIDAJE

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

PRODUCTION

The "Señorío de Utiel" series was created to enhance the winery's most traditional wines, offering them a subtle touch of elegance. 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

Pale straw colour with glints that show its youth. Harmonious and intense aromas of fresh ripe fruit with floral notes. Fruity in the mouth with light acidity and a delicious 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 Élite
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	48 ó 60
peso por caja / weight per box	15,969 kg
peso por palet / weight per pallet	783,51 kg / 975,14 kg

