

*Sueños*  
*del mediterráneo*  
*macabeo*



# Sueños del mediterráneo

macabeo

## ELABORACION

Selección de las mejores uvas Macabeo. Maceración pre-fermentativa para la extracción de aromas. Tras un riguroso desmangado, fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura entre 12-14º máximo. Obteniendo u vino con muchos aromas frutales y una gran frescura y redondez en boca.

## CATA

Brillante, color amarillo pálido, con reflejos verdosos. Elegante aroma con expresión varietal, finas flores y fruta blanca de toque exótico. Boca sabrosa, fresca y con buen retronasal.

## MARIDAJE

Lo disfrutará con todo tipo de mariscos y pescados tanto crudos como en salsa, verduras gratinadas, ahumados y quesos frescos o semicurados. Servir entre 10 y 12°C.

## PRODUCTION

Selection of the best Macabeo grapes. Pre-fermentation maceration to extract aromas. After a rigorous desmangado or separation, it ferments in stainless steel vats at a controlled temperature between 12-14°C maximum. Obtaining a wine with many fruity aromas and great freshness and round in the mouth.

## TASTING

Brilliant, pale yellow colour, with green reflections. Elegant aroma with varietal expression, fine flowers and an exotic hint of white fruit. Full-flavoured mouth, fresh and good aftertaste.

## COMBINATION

You can enjoy the wine with all kinds of shellfish and seafood, both raw or with sauce, vegetable gratin, smoked foods and fresh and cured cheeses. Serve between 10 and 12°C.

## *ficha técnica del producto / technical data*

D.O. / region of origin	Valencia /España
variedad / varietal	Macabeo 100%
contenido en alcohol / alc. contents	vol. 13%
capacidad / capacity	75 cl

## *empaquetado / packing*

botella / bottle	Bordelesa Stylus
tapón / cork	Corcho / cork
cápsula / cap	Estaño / tin
caja de cartón / cardboardbox	6 botellas / 6 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	92
peso por caja / weight per box	7,672 kg
peso por palet / weight per pallet	722,82 kg