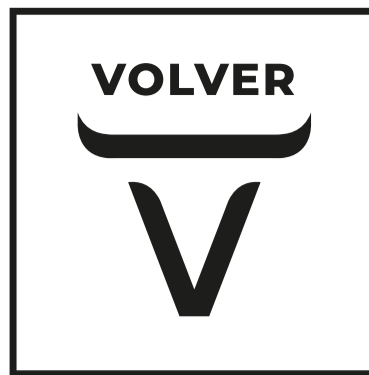




**100%
Macabeo**



**Tierra de
Castilla**



FERMENTADO EN TINAJA

MACABEO



VIÑEDO

Este vino nace de una selección de viñedos en la provincia de Cuenca, con cepas de unos 25 años y situados a 700 metros de altitud. El clima continental, con inviernos fríos y veranos calurosos, genera un fuerte contraste térmico que favorece una maduración pausada y equilibrada de la uva.

Los suelos arcillosos, pobres en materia orgánica, retienen bien el agua y aportan estructura y volumen al vino. La vendimia se realiza a primeros de septiembre, cuando la Macabeo alcanza su punto óptimo.



ELABORACIÓN

Volver Fermentado en Tinaja es un vino elaborado siguiendo métodos tradicionales. La fermentación se realiza en antiguas tinajas de barro, de forma natural, a temperaturas suaves, entre 15 y 16 °C.

Tras este proceso, el vino permanece en la misma tinaja durante unos tres meses. La tinaja permite una microoxigenación natural que respeta la fruta y aporta una boca más amplia, con textura y carácter, realzando la expresión más auténtica de la Macabeo.



NOTA DE CATA

Presenta un bonito color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz aparecen notas de fruta blanca de pepita, matices florales y notas anisadas. En el fondo se dibuja aromáticamente un paisaje de monte bajo donde destacan la camomila, el hinojo y las flores silvestres.

En boca es equilibrado y fresco, de paso amable pero amplio, mostrando peso y sapidez. Mantiene un buen abanico aromático, al que se suma un toque cítrico. Limpio y armonioso, con un final donde, gracias a su crianza en tinajas de barro, muestra gran redondez y riqueza de matices.

