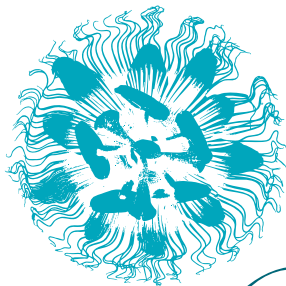




Macabeo



D.O.P. Alicante



TARIMA Ice



VIÑEDO

Los viñedos se encuentran en el término de Pinoso, a una altitud que oscila entre los 650 y 700 metros sobre el nivel del mar. En este entorno de clima mediterráneo continentalizado, la variedad Macabeo se cultiva en suelos calizos, característicos de la zona.

Se trata de un viñedo joven, con 10 años de edad, cuyo vigor en la producción junto con una vendimia temprana aportan frescura y vivacidad a la uva manteniendo una buena acidez natural siendo este el punto de partida ideal para la elaboración de este vino aportando equilibrio y expresión varietal



ELABORACIÓN

La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, lo que permite un control preciso de la temperatura y la conservación de las cualidades propias del Macabeo. La vendimia tiene lugar en agosto, en un momento óptimo para preservar su acidez natural y su perfil fresco.

Los mostos, muy limpios, fermentan a baja temperatura, en torno a 14 °C, lo que favorece la expresión aromática de la variedad y mantiene su vivacidad. Este proceso permite además conservar un ligero carbónico natural.

El resultado es un vino con buena acidez y un carácter fresco y dinámico, especialmente agradable y versátil, ideal para su consumo incluso con hielo.



CATA

Color amarillo pálido brillante. En nariz destacan aromas de fruta blanca como manzana, melón y membrillo acompañados de sutiles matices cítricos como de pomelo.

En boca se muestra fresco, vivo y equilibrado, con una acidez marcada y un ligero toque de carbónico que aporta ligereza. Final limpio y refrescante, con buena persistencia y carácter frutal.