

Tres Reyes – Macabeo Verdejo

I.G.P. Castilla

Varieties: Macabeo 70%, Verdejo 30%

Die Trauben werden bei niedriger Temperatur kalt eingemaischt und anschliessend leicht gepresst. Der Most wird dann vor der alkoholischen Gärung über 48 Stunden lang geklärt. Schliesslich erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei 15 °C.

Tasting Note: Reichhaltiges und florales Bouquet, das an Sommerdüfte, Apfelschalen, Pfirsich und Walnuss erinnert.

Voll, frisch und reich an Geschmack. Sein Reichtum ist perfekt ausbalanciert mit der fruchtigen Säure und bietet einen langen Abgang von gebackenen und frischen grünen Äpfeln, zusammen mit einer mineralischen Note.

Passt zu: Alle Arten von Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Gemüse, Salaten und einer Vielzahl von Tapas.

Awards : James Suckling 90, Mondial de Bruxelles GOLD

ABV: 12.5%

Bottle: 75cl - Screwcap

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

