



Xtales! Macabeo

Este vino semidulce gasificado está especialmente dirigido al público joven: diseño moderno, menor graduación alcohólica, afrutado y ligero.

Es ideal para tomar de copas o de tapeo.

VARIETAL: 100% Macabeo

NOTAS DE CATA: Presenta un color pálido acerado, con reflejos tenues oro, muy limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales propios de la variedad acomplexados con aromas frutosos que recuerdan a frutas tropicales con notas de maracuyá, muy limpio y picante por el carbónico. Muy fresco de sabor, sabroso, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la buena integración del carbónico, la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente. Su aguja unida a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura

MARIDAJE: Acompaña a pescados y mariscos, así como postres, quesos suaves y ensaladas

TEMPERATURA DE SERVICIO: Muy frío

NOTAS: