

AlSur Collection Macabeo

VARIETAL: 100% Macabeo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: Vinos de la Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA: Presenta un color pálido acerado, con reflejos tenues verdosos, muy limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales y frescos propios de la variedad acompanyados con aromas frutosos que recuerdan a las frutas tropicales con notas de maracuyá lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente. Su aguja natural, 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: 7-8°C

NOTAS:

