



FP

FLORENTINO PÉREZ



BLANCO MACABEO 2016

Añada:

2016.

D.O.P.:

Manchuela.

Variedad:

Macabeo.

Categoría:

Blanco Semi Seco.

Vendimia:

Recolección manual en su grado óptimo de maduración.

Elaboración:

Fermentación en vinificadores de acero inoxidable con control de temperatura.

Grado Alcohólico:

12°

Cata:

De un color pajizo con reflejos dorados, en nariz predominan los aromas frutales, manzana, piña y lima. En boca sugiere gran finura, fresca aterciopelada en perfecta armonía.

Maridaje:

Servir a temperatura de 6° a 8°

Ideal para acompañar con mariscos, moluscos, arroces, pastas, sopas, pescados, carnes blancas, etc.

Presentación: Caja de 6 botellas.