

## CASTILLO DE UTIEL VINO BLANCO

**Denominación de origen:** D.O.P Utiel-Requena

**Variedad:** 100% Macabeo

**Notas de cata:**

**Fase visual:** Color amarillo pajizo y brillante.

**Fase olfativa:** Aromas florales con recuerdos a fruta blanca y tropical.

**Fase gustativa:** Complejo y elegante, con una ligera acidez que le otorga frescura. Un vino redondo y equilibrado muy fácil de beber.

**Maridaje:** Combina muy bien con pescados ligeros y mariscos, además de arroces.

Consumo entre 8-12°.

Contenido alcohol	Disponible en
12 % vol.	750 ml

Este vino ha sido elaborado a partir de una maceración de pocas horas, tras ésta se produce una separación de la parte sólida y el mosto sin ningún tipo de fuerza exterior, simplemente por gravedad, obteniendo de esta manera el mosto flor de primera calidad, sometido posteriormente a una fermentación a baja temperatura.

**\*Contiene sulfitos/Contains sulphites**

