



BesodeVino

MACABEO 2009

Denominación de Origen: Cariñena, España.

Localización del viñedo: Cariñena.

Altitud: 500 metros.

Varietades: 100% Macabeo.

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Edad de los viñedos: 35 - 40 años (rendimiento muy bajo).

Suelos: Suelos muy pobres, de caliza marrón.

Elaboración: Recogida a primera hora de la madrugada para mantener la frescura y aromas de la uva. En la vinificación no se superan los 15°C. Tras la fermentación, el vino se deja macerar con sus lías para proporcionar un toque en boca untuoso y complejo.

Crianza: Sin crianza.

Nota de cata: "Es un vino blanco, el Beso de Vino Macabeo 2009, criado en acero inoxidable.

Tiene aromas minerales y cítricos, especialmente de lima fresca. Está seguido por una oferta intensa, llena de sabores y equilibrada que hará sus delicias durante los próximos 12-18 meses.

La colección Grandes Vinos y Viñedos está repleta de valores asombrosos". Jay Miller, abril 2010.

88 PUNTOS THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER.