



# Blend Blanco

## VARIEDADES

Blend de Macabeo y Airén

## TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 10° - 12° C.

## MARIDAJE

Excelente para acompañar carnes blancas.

## NOTAS DE CATA

Amarillo claro con reflejos dorados. Mezcla de aromas cítricos y herbaceos. Un vino fresco con una acidez equilibrada.

## VIÑEDOS

Viñedos seleccionados de la zona centro y del levante español.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano y a máquina, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 14 y 16° durante 15 días, prensado suave neumático, procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.