



D.O. La Mancha

Yuntero



Bodegas Yuntero

Variedad

85% Macabeo, 15% Sauvignon Blanc



Elaboración

De uvas seleccionadas cuidadosamente en el corazón del mayor viñedo del mundo, La Mancha, nace este coupage tan especial.

La vendimia mecanizada es nocturna para preservar todas las propiedades de las variedades. Tras una pequeña maceración en frío y desfangado del mosto yema durante 48 horas a temperaturas de entre 6 y 8°C.

A continuación, tiene lugar la fermentación del mosto yema a temperaturas de entre 14 y 16°C, dando lugar a este vino tan exquisito.



Análisis

Alcohol (% vol): 12 ± 0.5
Ácido Acético (g/L): < 0.5
PH: < 3.50
Acidez total (g/L): 5.5 ± 0.5
SO₂ libre (mg/L): 35 ± 5
SO₂ total (mg/L): < 150
Azúcares (g/L): 2 ± 1



Amarillo pálido con reflejos verdosos



Afrutado de pera, manzana y algún toque tropical



Intenso, franco y voluminoso

Gastronomía



Ideal para pescado, ahumados, verduras, queso y sopas.

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	957,50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1125	10 Palets	20 Palets