



Yuntero

YUNTERO
BODEGAS

Variedad

Macabeo - 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



Nota de cata

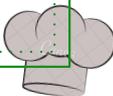
 Amarillo pálido con reflejos verdosos

 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

CÓDIGO EAN: 8412419000014

Cajas de 6 botellas

25 cajas por fila; 5 filas por pallet