



VINO DE LA TIERRA  
DE CASTILLA

# ALTITUD 1.100

MACABEO Y GARNACHA · BLANCO

## AÑADA 2025

Color amarillo pajizo pálido, limpio y brillante. En nariz aromas frescos y muy expresivos, predominan aromas frutales como manzana, pera y cítricos, sobre un fondo floral. Vino fresco y equilibrado en boca, con buena vivacidad y un final persistente que invita a seguir disfrutando.



### TIPO

Macabeo y Garnacha.



### VENDIMIA

Vendimia nocturna para evitar oxidaciones y preservar al máximo la frescura aromática.



### VINIFICACIÓN

Vinificación de cada variedad por separado.  
Maceración prefermentativa en frío.  
Fermentación del mosto flor a baja temperatura controlada (14–15 °C).  
Vino joven sin crianza.  
Alcohol: 12.5% Vol.



### RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar platos que conlleven mariscos, pescados, verduras, arroces y pastas no muy grasos.

