

# BODEGAS ALTOVELA

## ALTOVELA MACABEO

### VINO BLANCO/WHITE WINE

#### VARIEDAD/GRAPE VARIETY:

100% Macabeo

#### COSECHA/VINTAGE:

End of August

#### VINIFICACION/VINIFICATION:

Vendimia mecanizada. Limpieza de mostos. Despalillado y prensado neumático. Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada a 16°C. durante 18-20 días. Filtrado y estabilizado por frío antes del embotellado.

Mechanized harvest. Cleaning of musts. Destemming and neumatics pressed. Controlled fermentation at 16°C for 10-12 days. Filtered and stabilized by cold before bottling

#### NOTA DE CATA/TASTING NOTE:

Color: Pálido acerado, limpio y brillante. Aroma: Floral propio de la variedad macabeo. Gusto: Fresco, ligero y con amplio postgusto

Colour: Pale steely, clean and bright. Arome: Floral, characteristic of the macabeo variety. TASTE: fresh, light and wide postgust.

#### MARIDAJE/PAIRING:

Pescados, salsas dulces, marisco y quesos tiernos Fish, sweet sauces, seafood and tender cheeses

#### SERVIR/SERVING:

At 6° - 8° C

#### ANALYSIS.

Grado alcohólico/Alcohol

degree. 13% Acided

total/Total acidity: 5'5 gr/L

Ph: 3'3

Acided volátil/Volatile

acidity: 0'2 gr/L SO2:

75mg/L

Azucar/Added sugar: 0.9 gr/L

#### FICHA LOGÍSTICA/LOGISTIC INFORMATION



PESO BOTELLA (g)	DIM.CAJAS H X L X D (mm)		PESO CAJA KG		CAJAS/ EU PALET		CAJAS X CAPA		CAPAS X EUR.PALET		DIMENSIONES EURO PALET (mm)	PESO EURO PALET (Kg)	CODIGOS EAN		
					6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds			6 uds	12 uds	BOTELLA (EAN 13)
1200	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	6 uds	12 uds	1700 x1200 x 800	915	8429685000068	8429685001195	
	310 x230 x 160	310 x315 x 235	7,4	14,8	120	60	24	12	5	5					