

# MONTAL®



## macabeo-airén

BLANCO

**Indicación Geográfica:** Vinos de la Tierra de Castilla.  
**Región:** Fuente-Álamo (Albacete).

**Varietades:** 70% Macabeo - 30% Airen - Uva Seleccionada.

**Vendimia:** Finales agosto y principios septiembre.

**Detalles de la elaboración:** Las uvas con las que se elabora proceden de nuestro propio viñedo y se vendimian manualmente. Fermentación a temperatura controlada, sin sobrepasar los 16°C, del mosto flor obtenido a partir de una cuidada selección de las uvas.

**Producción cosecha:** 18.000 litros (24.000 botellas)

**Enólogo:** Joan Soler.

**Datos Logísticos:** Botella de 75 cl. Caja de 6 unidades.

**Nota de cata:** Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma de fruta blanca con matices tropicales. Estructurado, sabroso, fresco, con una acidez bien compensada. Paso largo en boca, que nos recuerda a la frescura de la fruta y buena persistencia.

### Pago de Montal

Paraje Mainetes 02651 Fuenteálamo (Albacete) - España

### Oficinas comerciales:

Ctra. de Vic, 81 08241 Manresa - España

Tel. +34 93 874 35 11, Fax +34 93 873 72 04