

HÍSPALIS BLANC MACABEO

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Blanc jeune

Variété: Macabeo 100%.

% d'alcool: 12,5°.



ÉLABORATION

Ce vin a été élaboré à partir d'une macération de quelques heures. Ensuite, une séparation de la partie solide et du moût est produite sans aucune force extérieure, simplement par gravité, obtenant ainsi le moût de fleur ou de première qualité, en le soumettant à une fermentation à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: blanc verdâtre avec des tons de paille.

Nez: arômes floraux tels que le jasmin et les fruits tropicaux comme l'ananas et le pamplemousse.

Bouche: on trouve un excellent équilibre entre son acidité et une légère douceur de son alcool faisant de ce dernier un vin rond et équilibré.

BodegasSalzillo



JUMILLA

CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN