



MGWINES GROUP
MIRANO GÓMEZ FAMILY WINERIES

MO

Macabeo

CATA

Amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz se presenta afrutado destacando notas de cítricos y tropicales, con un fondo de flores blancas. Su entrada en boca es fresca y sedosa, donde se muestra equilibrado con un largo final de delicadas frutas tropicales.

VARIEDAD

70% macabeo y 30% moscatel.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Superior a 30 años.

SUELO

Pobres y profundos de textura franco arcillosa.

ALTITUD

600 metros.

FECHA DE VENDIMIA

Primera quincena de septiembre.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual seguida de una estricta selección en bodega. Despalillado, prensado y desfangado previos a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas que oscilan entre los 13 y los 15 C y posteriores ensamblaje de los vinos.

