



MARQUÉS DE RAMOS

MACABEO

Vinedos Familiares

Región: Denominación de Origen Valencia

Variedad: Macabeo

Alcohol: 12,5%

Terroir. Selección de nuestras mejores parcelas de Macabeo, localizadas en la zona central y norte de la Denominación, con una edad media de 30 años.

Suelos arcilloso-calcáreos, con gran cantidad de piedra y muy pobres, con rendimientos máximos inferiores a 7.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de septiembre.

Vinificación. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus lías

Crianza. Sin crianza en barrica, gana en estructura por su permanencia en depósito durante al menos 6 meses y por su posterior afinamiento en botella.

Color. Color amarillo limón, con iridiscencias verdes.

Aroma. Aromas frescos varietales, con notas cítricas como limón y pomelo.

Gusto. Destaca por su frescura y sus notas cítricas, que lo hacen muy agradable en la boca. Tiene un cuerpo ligero, una acidez equilibrada y un retronasal muy agradable.

Maridaje. Marida perfectamente con todo tipo de pescados, a la parrilla y al horno. También es ideal con arroces, carnes blancas y quesos frescos.

