



Amadís de Yébenes Blanco 2020

Monovarietal Macabeo elaborado sobre lías finas. La variedad aporta la frescura y las lías finas aportan complejidad aromática. Acidez agradable cuya sensación se potencia si se sirve muy frío. Mínima adición de componentes externos.

Elaboración:

Prensado directo de la uva. Fermentación del mosto con levaduras seleccionadas por la Universidad de Castilla-La Mancha. Mantenimiento en depósito sobre las lías finas. Adición mínima de SO₂.

Notas de Cata:

👁️ Color amarillo pajizo. Brillante y ligero.

👃 Frutas de pulpa blanca: manzana y pera. Aromas de panadería aportados por las lías.

💧 Acidez chispeante. Ligero y redondo.

Maridaje:

Quesos, conservas, encurtidos, arroces... En realidad, ¡lo que te apetezca! Por ejemplo, con una tapita de ensaladilla rusa combina de lujo.

Vendimia: Nocturna y manual en cajas de 15 kg.

Cosecha: 2020

Variedad de uva: 100% Macabeo.

Alcohol: 13%

