



**SET
VINS**
• DE MUNTANYA •



MACUCA ALB 2023

Viñedos: Pequeña parcela de montaña situada a 750 metros snm. Localizada en Siete Aguas, en el paraje de Avellán.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Vendimia: Manual.

Vinificación: Entre 3-4 días de maceración pelicular. Posteriormente fermenta en barrica de roble francés de 225 litros.

Crianza: sobre lías finas durante 9 meses, en barricas de roble francés de 225 lts.

Embotellado: 10 de Junio de 2024, sin filtrar, ni clarificar.

Nota de Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo, vivo y brillante.

Fase olfativa: Aromas intensos. Notas cítricas y de fruta blanca, aromas a hierbas silvestres, junto a notas de especias dulces de su crianza sobre lías.

Fase gustativa: Entrada viva y delicada. con gran volumen, cuerpo y una vibrante acidez que deja una larga huella de principio a fin.

Variedad de uva

100 % Albariño

Graduación alcohólica

13 % Alcohol