



Nombre: AKYLES MACABEO

Origen: PRIORATO

Variedad: 100% MACABEO

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

50% Fermentado en barricas (dos meses) y 50% con control de temperaturas.

Este vino blanco esta elaborado a muy pequeña escala, y hay muy poca producción, ya que en principio se trataba solamente de una prueba.

Notas de Cata:

Aroma: En nariz se encuentran frutos secos, tostados, hierbas aromáticas locales y especias.

Sabor: Boca amplia y despierta con un final persistente; elegante y vivaz hasta el final de la degustación. Muy fino, sorprende por su paso por madera apenas perceptible, lo cual aporta al vino un atractivo adicional.

Temperatura de Servicio: 12°C