Macabeo

D.O Penedès

Variedades: Muscat de Frontignan, Macabeo.

Nota de cata: Color amarillo brillante con destellos verdosos. En nariz se perciben intensos aromas a fruta fresca y notas florales, con un toque mineral propio del Muscat. En boca, es fresco, equilibrado y con final persistente.

Elaboración: Vendimia manual, seguida de maceración en frío a 15°C y fermentación controlada en acero inoxidable para preservar la pureza de los aromas. Un breve reposo en botella integra las características y define su frescura.

Varieties: *Muscat de Frontignan, Macabeo.*

Tasting notes: *Bright yellow colour with greenish glints. Intense aromas of fresh fruit and floral notes on the nose, with a mineral touch typical of Muscat. On the palate, it is fresh, balanced and with a persistent finish.*

Winemaking: *Harvested by hand, followed by cold maceration at 15°C and controlled fermentation in stainless steel to preserve the purity of the aromas. A short rest in the bottle integrates the characteristics and defines its freshness.*