



## VEGA TOLOSA SELECCIÓN

Vino elaborado con la variedad Macabeo, a la que se le une la Sauvignon Blanc y Chardonnay para aportar un toque distintivo y original. La elaboración se realiza por separado pues aunque el proceso es el mismo, la época de maduración óptima es diferente para cada variedad. La vendimia se realizó por la noche. Después de 2 días de maceración prefermentativa a una temperatura constante de -2°C, se sangra el depósito para obtener el vino flor. El vino flor resultante fermentará a 12 °C durante 25 días, esto permitirá preservar al máximo sus y su carácter frutal.

Color pajizo brillante.

Aroma flores blancas, hierbas de tocador, expresión frutal.

En boca es fresco, frutoso, equilibrado y elegante.

Tipo de Vino: Vino Blanco Joven.

Variedades: Macabeo 50% - Sauvignon Blanc 35% -  
Chardonnay 15%

Añada: 2013

Contenido Alc: 12,50 % alcohol

**Ecológico**

D.O. Manchuela

**Medalla de Plata – Millésime Bio 2015**



Caja de 6 Botellas

Pallet España: 135 Cajas

Pallet Europeo: 125 Cajas

Pallet Americano: 130 Cajas

Medidas de la Caja: 32,2 x 22,4 x 15,2

Peso de la botella: 1,25 Kg.

Capacidad: 750 ml

Altura de la botella: 32,5 cm.

Diámetro de la botella: 73,8 mm.

Corcho: Nomacorc Bio 300

