



BODEGAS

saac

WINERY

San Antonio Abad Cooperativa

VINO BLANCO JOVEN "PROVIDENCIA" MACABEO SEMIDULCE

FICHA TÉCNICA

Blanco Joven 100 % Macabeo

Elaborado con una fermentación controlada a baja temperatura.

Se aconseja consumir este vino antes de los dos años desde su elaboración.

Es un vino limpio, brillante, dorado en los bordes. Los aromas son complejos a miel y recuerdos florales, todo un placer para los sentidos, muy equilibrado y fácil de beber. Un postgusto agradable y duradero.

Envasamos este vino en cajas de 6 botellas de 75 cl., en pallet americano con 140 cajas cada uno.

