


# Yuntero Macabeo Sauvignon blanc

Alkuperämaa: Espanja
Alue / luokitus: D.O Lpa Mancha
Tuottaja: Yuntero Bodegas
Rypäleet: Macabeo 85%, Sauvignon blanc 15%
Pakkauskoko / myyntierä: 75cl / 6 plo
Sokeria: 2g
Alkoholipitoisuus: 12,5%
Suljentatapa: Synteettinen
SAP: 22119175

## Tuotekuvaus

Haalean keltainen, kukkainen, hedelmäinen, hapokas, hunajainen

## Käyttösuositus

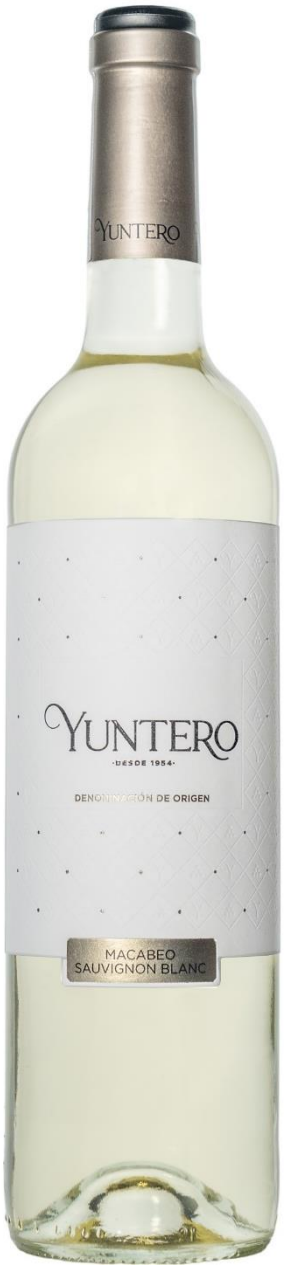
Savustettu kala, kasvikset, juustot, keitot

## Lisätietoja tuotteesta ja tuottajasta

Rypäleet valitaan huolellisesti La Manchan sydämessä, mistä tämä erityinen sekoite on peräisin. Sato korjataan koneiden avustuksella öisin, jotta lajikkeiden ominaisuudet säilyvät mahdollisimman hyvin.

Lyhyt kylmämaseraatio ja vapaasti valuneen mehun erotus (48 tuntia 6–8 °C:ssa) viivästyttävät käymisen käynnistymistä. Tämän jälkeen käyminen tapahtuu hallitussa 14–16 °C lämpötilassa noin 20 päivän ajan, mikä korostaa viinin raikasta ja hedelmäistä luonnetta.

Bodegas Yuntero on vuonna 1954 perustettu osuuskunta, joka kuuluu nykyään yhteen La Manchanalueen isoimpiin tuottajiin. Tuottaja tekee modernein laittein ja perinteisin menetelmin laadukkaita sekä hinta-laatusuhteeltaan erinomaisia viinejä, jotka ovat saaneet kiitosta kaupallisuudestaan ja raikkaasta tyylistään.




KESPRO
ERIKOIS-TUKKU
JUOMAT