

## NVDE 2019 Macabeu Ciment - 75cl

**Precio:**

24,71 €

**Resumen:**

Elegante, fresco y con personalidad. Con un carácter salino, con acidez y textura. Un vino que crece en botella, perdiendo la timidez y ganando complejidad.

**Características:**

Añada: 2019

Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Penedés)

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Macabeo

Temp. mínima (°C): 5

Graduación: 12

**Descripción completa:**

Tras una prensa suave, el mosto flor pasa a fermentar a un depósito oval de cemento, sin adición de levaduras. Una vez terminada la fermentación permanece 5 meses de crianza con sus lías finas. Vinificación de mínima intervención. Es normal que presente algunos sedimentos. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

\*Precios sin IGIC

**Vinotecas**

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Viera y Clavijo, 23  
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife  
C/ Adán Martín Menis, 5  
(+34) 663 38 72 08

**Almacén y Oficinas**

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Guanaboa, 82  
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife  
Camino La Habanera, 3  
(+34) 674 17 13 10