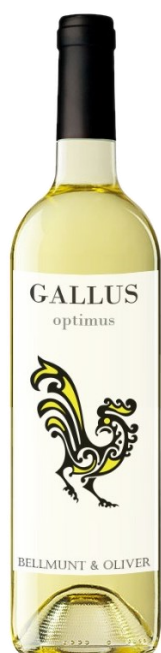


# GALLUS OPTIMUS BLANC



## Macabeo—Chardonay

Con uvas de Les Sorts (La Barona) y de Gaidó (Cabanes) se ha elaborado este **VINO BLANCO**. Predomina la Macabeo con un agradable aroma del Chardonay que va apareciendo poco a poco. Es un vino joven, con aromas a plátano y melocotón, que va evolucionando a mantequillas. En boca muestra una acidez refrescante y limpia, agradable y con un final muy largo. Vino sin filtrados agresivos, por lo que puede precipitar de forma natural con el tiempo sin modificar la calidad de este.

<b>Tipo de vino:</b>	Vino Blanco Seco
<b>Variedades:</b>	Macabeo , Chardonay
<b>Tiempo en barrica:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	12,00 grados
<b>pH / Azucar</b>	3,3 / < 1gr
<b>Tª de Fermentacion:</b>	16 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	Sin Maceración, prensado directo.
<b>Rendimiento:</b>	65% de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Calizo / Rodeno
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	SI
<b>Botellas:</b>	Bordalesa Prestige
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.