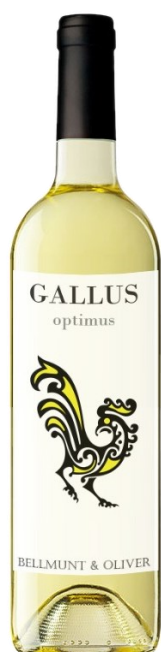


# GALLUS OPTIMUS BLANC



## Macabeo—Chardonay—Pinot Noir

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 , Pinot Noir
<b>Tiempo en bodega:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	13,00 % Vol
<b>pH / Azúcar</b>	3,3 / 2 gr
<b>Tª de Fermentación:</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.
<b>Alergenos:</b>	Contiene Sulfitos