| | |
|---|---|
| | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** |

# BENZALEMA 22

| DATOS TÉCNICOS | |
|---|---|
| TIPO DE PRODUCTO | VINO BLANCO 2022 |
| VARIEDADES | MACABEO |
| ENVEJECIMIENTO | NO |

| CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS | |
|---|---|
| GRADO ALCOHOLICO | 11,5 |
| SULFUROSO TOTAL | < 200 ppm |
| AZÚCAR REDUCTOR | < 3 g/l |
| ALÉRGENOS | CONTIENE SULFITOS |
| OGM | AUSENCIA TOTAL |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|---|---|
| FASE VISUAL | Atractivo color amarillo pajizo con reflejos verdosos |
| FASE OLFATIVA | Nariz de frutas tropicales, recuerdos frutos secos, con un ligero toque mineral |
| FASE GUSTATIVA | boca elegante, fresca y limpia equilibrada acidez, estructurado, persistente y redondo. |

| OTROS DATOS | |
|---|---|
| MARIDAJE | Buen acompañamiento con pescados grasos y carnes blancas, así como tartar de carne y pescado y patés ibéricos |
| Tª DE CONSUMO | 15º - 16º C |
| CONSERVACIÓN | Conservar en lugar fresco protegido de la luz. Inertizar una vez abierto y conservar en frío |