

KIK@

Macabeo y Malvasia

D.O. Valencia



Finca: Corral del Galtero (Agullent)

Altitud: 600m

Tipo de suelo: Arcilla Blanca

Edad Viñedo: 20 años

Cultivo: En regadio

VIÑEDO

Elaborado con las variedades Macabeo y Malvasia en pleno Valle de Albaida, al sur de la provincia de Valencia y a 600 m sobre el nivel del mar. Los viñedos, elevados en espaldera, y orientados de levante a poniente, gozan de un perfecto aireamiento y una buena insolación. Crecen en tierras frescas de arcilla blanca, aportándoles una buena acidez y frescura así como una buena riqueza polifenólica, dotándolos de una gran personalidad.

ELABORACIÓN

Kik@ es un vino blanco semi-dulce (médium sweet) elaborado de forma natural, por parada de fermentación en frío conservando un ligero desprendimiento de anhídrido carbónico y aromas de frutas maduras

NOTAS DE CATA

Es ideal como aperitivo; delicioso con Foie-gras, platos con salsa agridulce, curry, cocina oriental y quesos de cabra. Muy ligero con los postres.

RECOMENDACIONES DEL ENOLOGO

Por sus características es un vino ideal como aperitivo, combina muy bien con queso de cabra y foie. Muy apropiado para tomar con los postres.

Alcohol Vol: 10%

Formato : 75cl

Contiene sulfitos

