

Cupido

VINO BLANCO MACABEO



Información nutricional e ingredientes

Nombre del Vino: Cupido Macabeo Roble

Añada: 2022

Variedad: 100 % Macabeo Ecológico

Clasificación: Vino Blanco Roble

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, crianza en depósitos de hormigón y barrocas de roble francés de 500 l, sin clarificación ni filtrado.

Embotellado: Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

Temperatura de Servicio: 10 y 12°C para disfrutar de su expresión completa

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Macabeo, característica de la Manchuela.

Elaboración

Proveniente de viñedos de cepas viejas, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Gabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Se realiza la vendimia manual con selección rigurosa de uvas en viñedo, la vinificación en depósitos de hormigón de 8,200 litros con levaduras propias de las uvas, para preservar su tipicidad, tras una fermentación en depósitos de hormigón para preservar los aromas varietales, pasa a su posterior crianza 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros y 5 meses en depósitos de hormigón, para una integración perfecta de sus matices.

Cata

Color: Amarillo limpio y brillante con tonos verdosos y reflejos dorados.

Aroma: Intenso y complejo, con notas de cítricos maduros como pomelo y membrillo, flores blancas (azahar y jazmín), y un fondo cremoso con toques de panadería, mantequilla y especias dulces provenientes de la crianza en barrica.

En Boca: Untuoso y amplio, con buena acidez y persistencia. Destacan sabores a fruta cítrica carnosa y blanca, con un final largo y postgusto de fruta madura.

Maridaje

Perfecto para acompañar:

- Pescados grasos.
- Carnes blancas.
- Arroz melosos.
- Quesos de pasta blanda.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

CUPIDO MACABEO ROBLE ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella.

- Almacenar en un lugar fresco y oscuro, entre 10 y 15 °C.
- Mantener la botella en posición horizontal para conservar el corcho en óptimas condiciones.
- Evitar cambios bruscos de temperatura y exposición a vibraciones.

Análisis

- Alcohol: 14,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,37 mg/L
- Azúcares reductores: 1,9 g/L
- pH: 3,50
- SO₂ Libre: 22 m/L
- SO₂ Total: 155 mg/L
- Acidez Total: 4,60 g/L