

Ole de Passion

VINO BLANCO MACABEO



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 13 % vol
- Acidez Volátil: 0,15 mg/L
- Azúcares reductores: 0,10 g/L
- pH: 3,08
- SO₂ Libre: <4 m/L
- SO₂ Total: 83 mg/L
- Acidez Total: 6,2 g/L

Nombre del Vino: Olé de Pasión Macabeo 2024

Añada: 2024

Variedad: 100 % Macabeo Ecológico

Clasificación: Vino Joven

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, sin clarificación ni filtrado.

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

Temperatura de Servicio: 8 - 10 °C

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, autóctona 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 Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

El manejo sostenible del viñedo, sin el uso de productos químicos de síntesis, asegura la máxima expresión varietal (autóctona de la zona) y respeto por el entorno. La vendimia artesanal se realiza en el momento óptimo de maduración. Criado en depósitos de hormigón de 8200 l, este vino conserva la pureza del Macabeo y refleja su autenticidad al prescindir de clarificaciones y filtrados.

Crianza

Fermentación y crianza en depósitos de hormigón de 8.200 litros para conservar pureza y autenticidad. Sin clarificación ni filtrado, lo que puede generar sedimentos.

Cata

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: Intensidad media-alta, con notas de frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y frutas blancas (pera). Aparecen sutiles aromas de frutas tropicales (piña,maracuyá), complementados con un delicado fondo floral de flores blancas.

En Boca: Entrada fresca y envolvente, con una textura sedosa y sabores de fruta blanca madura perfectamente integrados. Toque mineral aportado por su crianza en hormigón. Final persistente y equilibrado, con una acidez fresca y un final prolongado que invita a seguir disfrutándolo.goloso.

Maridaje

- Mariscos frescos y pescados al horno.
- Ensaladas con frutas y quesos suaves
- Platos mediterráneos ligeros.
- Como aperitivo, por su frescura y elegancia.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE PASIÓN. Conservar en un lugar fresco y seco, entre 12 °C y 14 °C, en posición horizontal.

Evolución positiva en botella, gracias a su elaboración sin tratamientos de estabilización.