A través de la ventana entreabierta, la brisa nocturna se volvió fría y extraña. El hombre se estremeció y, tras apurar el último trago, depositó la copa en la repisa con un tintinco. Sólo entonces la vio, reflejada en el espejo. Aquella criatura indescriptible, observándole fijamente, y supo que estaba perdido.

Blanco Sauvignon Macabeo

Corta maceración del mosto con hollejos a baja temperatura durante cuatro horas antes del prensado. Para este vino solo se han empleado las primeras porciones del mosto sangrado de la prensa neumática. La fermentación controlada a baja temperatura.
Maduración: después de un primer trasiego, dos meses de estancia en depósito de acero sobre lia fina antes del embotellado.
Vino de color amarillo pajizo brillante.
Con una excelente combinación de cítricos de flor blanca y suave recuerdos tostados.
De paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

D.O. Utiel-Requena
Alcohol: 12,5 %
Uva: Sauvignon Blanc, Macabeo.
Vino: Blanco
Caja: 6 botellas- Palet: 117 cajas
702 botellas por Palet
Euro Palet