

Faustino Rivero Ulecia

MONOVARIETAL COLLECTION MACABEO



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en una suave planicie entre 600 y 800 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. *Vineyards located in a soft plain between 600 and 900 meters altitude. Naturally low yields are obtained, due to the age of the strains and the low rainfall during the year that ensure a good quality and the concentration of the grape.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Despalillado completo y estrujado parcial con una proporción importante de bayas enteras. Las uvas son prensadas y el mosto se deja decantar por 24 horas, para luego trasegar y fermentar a 15-18°C, utilizando levaduras seleccionadas. Clarificación y filtración previa a su estabilización por frío *Destemming and partial crushing with a large proportion of whole berries. The grapes are pressed and the must is decanted for 24 hours, then the fermentation at 15-18°C, using selected yeasts. Clarification before the cold stabilization.*

VARIETADES VARIETIES

Macabeo

ALCOHOL ALCOHOL

11,5% Vol.

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Blanco *White*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Amarillo brillante con reflejos verdosos. *Bright yellow with greenish hints.*



OLFATO AROMA

Fruta blanca con matices tropicales. Fresco con acidez bien compensada. *White fruit with tropical nuances. Fresh with well-balanced acidity.*



GUSTO TASTE

En boca es jugoso y fresco, vino de buen equilibrio con un final frutal. *In palate is juicy and fresh, good balance wine with a fruity finish.*



TEMPERATURA

TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C
Serve at 6 to 8 °C.



MARIDAJE PAIRING

Pescados frescos, fritos o marisco. Puede disfrutarse como aperitivo y con gran variedad de tapas. *Enjoyed with fresh fish, fried, seafood. As an aperitif and with tapas.*

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.

Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.