



## Real Compañía de Vinos BLANCO - Macabeo

### Produtor: Real Compañía de Vinos

É um vinho muito amigável com comida, acompanha muito bem massas com molho branco e saladas frescas. Vai muito bem com toda a rica gastronomia do mar, além de aperitivos, caldos e até carne de porco. Um vinho branco que harmoniza com dias quentes para beber despretensiosamente. Viva!

### Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Castilla y León

**Uva:** 100% Macabeo

### Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** Não passa por afinamento em madeira.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vinho de cor amarelo pálido com tons esverdeados.

**Gustativo:** Na boca é um vinho de médio corpo, elegante, untuoso, equilibrado, fácil de beber e com boa acidez.

**Olfativo:** Com aroma de frutas cítricas como limão, um pouco de manga e notas de flores brancas.

**Harmonização:** Perfeito para acompanhar frutos do mar e mariscos ou Comida japonesa. Mas também encara uma picanha de porco, caldos e aperitivos no geral.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 8°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Muito comum ouvir em rodas de vinho pessoas dizendo: Adoro vinho, mas não gosto dos brancos! Ah! Quanta injustiça! Acredito até se tratar de mera falta de costume, pois tradicionalmente bebe-se mais tinto mesmo, mas com o calor que anda fazendo nos últimos dias, nada melhor do que um bom vinho branco, não é mesmo? Uma curiosidade na vinificação, é que os brancos são fermentados em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, isto é, entre 18°C e 20°C, porque com isso a fermentação ocorrerá de forma bem mais lenta, extraiendo o que o mosto da uva tem de melhor a oferecer: o caráter frutado e os aromas.