



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.

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

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

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 18oC e 20oC, porque com isso a fermentação ocorrerá de forma bem mais lenta, extraindo o que o mosto da uva tem de melhor a oferecer: o caráter frutado e os aromas.