



SIERRA DE ALMAGRERA® BLANCO

Nombre:	Sierra de Almagrera® Blanco
Bodega:	Bodega Sierra Almagrera
Tipo de vino:	Vino blanco
Variedad de uva:	100% Macabeo

Viñedo: cepas a 1000 metros de altitud, situado en el laujar en la alpujarra almeriense.

Elaboración: se vendimia en cajas de 15 kg. La uva es seleccionada meticulosamente en la bodega. La maceración pelicular se produce en la prensa y la fermentación se realiza en depósitos a temperatura controlada no mas de 15°C. Se detiene la fermentación dejando al vino con 10 gr/l de azúcares. Crianza posterior sobre sus lias durante dos meses.

Nota de cata: **Fase visual:** blanco pálido brillante. **Fase olfativa:** conforma un marco aromático de gran intensidad, predominan notas de fruta tropical, hinojo, y un agradable fondo a flores. **Fase gustativa:** describe un recorrido gustativo graso, envolvente y larguísima persistencia. Regresan las flores y frutas en retronasal.



Nombre: SIERRA ALMAGRERA® BLANCO
Producto: Vino blanco
Variedad de uva: Macabeo 100%
Añada: 2025
País de Origen: España
Sin D.O.
Alcohol: 14%
Cantidad: 75cl

INFORMACION NUTRICIONAL g/100ml

Valor Energético: 83Kcal
Grasas: 0.0g
Grasas saturadas: 0.0g
Hidratos de Carbono: 0.9g
Azucares: 0.2g
Proteínas: 0.2g
Fibra: 0.0g
Sal: 0.0g

INGREDIENTES

Uva, regulador de la acidez (Ac.L(+)-tartárico), conservantes (bisulfito potásico (Sulfitos))

ALERGENOS

Sulfitos.

SELLOS DE RESPONSABILIDAD



RECICLAJE



INFORMACIÓN DE CONTACTO

info@bodegassierraalmagrera.com
atencionalcliente@agroecopark.com
+34 640 811960

Compras

sales@agroecopark.com
+34 637 309391
+34 607 536427

Dirección:

Localidad: Burjulu (Cuevas del Almanzora)
Provincia: Almería
Finca Las Volantas, 04618 Burjulu,
Almería, SPAIN