

SIFER WINES



VÍBRIA 2017

Origen: Calaceite, Comarca del Matarraña

Varietats: 100 % Macabeo

Época de vendimia: 4 de septiembre del 2017

Elaboración:

Tiempo de maceración: Un par de horas durante el prensado.

Tipo de fermentación: Espontánea, con las levaduras propias de la uva, en depósitos de inox.

Tiempo de fermentación: Aproximadamente 20 días.

Fecha de embotellado: 18 de mayo del 2018

Grado alcohólico: 14,5%

Botellas producidas: 2250 de 75 cl.

Nota de Cata:

Blanco corpulento y maduro, con notas florales a rosa blanca, anís, hinojo y jazmín, con boca ancha y redonda con acidez equilibrada. Creemos que es un blanco que puede acompañar todo tipo de platos, incluso aquellos para los que, habitualmente aconsejaríamos un tinto.



89,62 Puntos - Guía Wine Up! 2019

87 Puntos - Guía Sin Mala Uva 2019