



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO D MALUENDA

Castillo de Maluenda - Blanco Selección.

Varietades: Elaborado con uvas 100% Macabeo procedentes de nuestros viñedos.

Áreas de Producción: Procede de viñedos enclavados en la Denominación de Origen "Calatayud", situados a una altitud media de 800 metros, localizándose principalmente en los términos municipales de: Acedred y Alarba.

Vinificación: Las uvas son seleccionadas en campo. La vendimia se realizó a mano en el momento óptimo de maduración de cada parcela durante la primera quincena de Octubre.

La uva es estrujada y se realiza una maceración en frío durante 6 horas. Tras el desfangado de 24 horas, el mosto se pone en fermentación a una temperatura de 15 °C en depósitos de acero inoxidable.

Características Organolépticas: Color amarillo dorado con ribete verdoso. Aromas cítricos y afrutados a plátano y manzana verde, característicos de la variedad. Fresco y sabroso, un poco abocado y con buen final de boca.

Presentación: Botella Bordelesa Elite Blanca de 0,75 L. En cajas de 12 unidades.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, puede acompañar dignamente entremeses fríos y calientes, arroces, pastas y pescados.

Servicio: Sírvaselo frío.

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 13,0% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,14 g/l en ácido acético

Sulfuroso Total: 75 mg/l

Acidez total: 5,55 g/l en ácido tartárico



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.

Avd. José Antonio, 61 • 50340 Maluenda (Zaragoza) España

Tel. +34 976 89 30 17 – Fax +34 976 54 69 69

e-mail: info@castillodemaluenda.com - web: www.castillodemaluenda.com