



## REAL COMPANHIA DE VINOS BLANCO - MACABEO



PAÍS ESPANHA

REGIÃO CASTILLA LA MANCHA

SUBREGIÃO -

**BRANCO | SAFRA 2021**

A combinação de dias quentes e noites frias, encontrada em La Mancha, faz muito bem para a uva Macabeo, capaz de produzir vinhos ao mesmo tempo aromáticos e refrescantes, vivos e delicados.

**VARIEDADES:** Macabeo

### VINIFICAÇÃO

Vinhedos com idade média de 20 anos da Região de Castilla, condução em vasos e espaldeira, em solos argilosos e calcários. Maceração a frio pré-fermentativa, seguida de 12 dias de fermentação a temperaturas controladas em tanques de aço inox.

### AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira, passando dois meses em garrafas antes de sua comercialização.

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor amarelo pálido com tons esverdeados. Com aroma de frutas cítricas como limão, frutas de caroço, como pêsego, toques tropicais, como manga, e notas de flores brancas. Na boca é um vinho de médio corpo, elegante e com boa acidez.

### HARMONIZAÇÃO

É um vinho muito amigável com comida, acompanha muito bem massas com molho branco e saladas frescas. Ótimo com frutos do Mar.

### VINHO

Um vinho jovem, fresco e aromático, feito da casta espanhola Macabeo, também conhecida como Viura.

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

VARIETALES

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Real Companhia de Vinos é gerida pela família Murua, sua história no negócio do vinho remonta o ano de 1926, quando José Villaverde Murua iniciou a produção de vinho em Rioja. A fundação da Real Companhia é mais recente, seus vinhos mostram o estilo moderno espanhol, fresco e frutado. A vinícola é dirigida com a filosofia de unir as tradições vitivinícolas de longa data e novas tecnologias fazendo com que seus vinhos expressem as melhores qualidades das uvas cultivadas na região de La Mancha, parte central da Espanha. Seus vinhos são produzidos a partir de uvas colhidas de vinhas com 30 a 70 anos de idade, cultivadas em solos pedregosos ricos em calcário vermelho, que vai conferir estrutura nos vinhos. Durante os meses de verão a temperatura durante o dia pode chegar a 40°C com grande contraste entre as temperaturas diurnas e noturnas que ajudam as uvas a alcançar um ótimo amadurecimento. Além disso, o clima continental da região permite invernos frios e verões bem quentes. A Real Companhia é um lugar onde o sol ilumina mil paisagens diferentes, aonde cada vinha é única e cada novo dia uma celebração. Seus vinhos unem uma diversidade de origens, sabores e estilos. Um conjunto de vinhos autênticos, feito para um consumidor cosmopolita, cheio de paixão e que sente prazer em desfrutar vinhos Espanhóis.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**MUR01000**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**8425132990104**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**1842513222103**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)