

MACABEO VERDEJO 2021

Since 1993, we have been continually searching for "Excellence Made in Spain" throughout the kingdom and this modern range of wines is the culmination of that effort. During this time, three winemakers have been crossing the nation to discover exactly the right terroir and grape varieties to craft this newest, Tres Reyes, range. Fashion, flair,

architecture, friends, tapas and elegance; "Art de Vivre" in Madrid is a daily luxury at your reach drinking Tres Reyes. The journey is continuous and our team is actively looking for a new magical plot of land for the next wine. "Siempre Buscando" is our motto and the source of our inspiration.

VENDIMIA

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricos en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se maceran en frío a baja temperatura y luego se prensan ligeramente para obtener el mosto flor, que luego se clarifica durante más de 48 horas antes de realizar la fermentación alcohólica. Finalmente, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 15 °C.



NOTAS DE CATA

Color: Color limón pálido con reflejos metálicos.

Nariz: Rico y floral en nariz, recuerda a flores estivales, piel de manzana, melocotón y nueces tostadas.

Boca: Amplio, fresco y con un rico sabor. Su riqueza se equilibra perfectamente con la acidez afrutada y ofrece un largo final de manzanas verdes, horneadas pero aún frescas, junto con un toque mineral.

Maridaje: Todo tipo de marisco, pescado asado, verdura, ensaladas y gran variedad de tapas.

DATOS TECNICOS

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo.
Edad Viña	25-30 años (verdejo), 50 años (macabeo).
Temperatura Fermentado	25°C
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12.5% vol.
Total Acidez (gr/l)	50
pH	38
Libre de SO2 (MG/L)	88mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	3,2g/L
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Pedro Huerta

PREMIOS



MUNDUSVINI
 GOLD - 2022
 Germany