

KIK@ 2015

Descripción y presentación

Vino blanco en botella de 75cl.
Cajas de 6 botellas.

Tipo:

Vino joven afrutado semidulce

Variedades empleadas:

_Macabeo
_Malvasía

Ficha de cata:

Su situación en pleno Valle de Albaida al sur de la provincia de Valencia y a 600 m sobre el nivel del mar y sus especiales condiciones climáticas, unido al cultivo de viñedos de suelos típicos de la zona, fundamentalmente arcillas blancas, aportan a los vinos una buena acidez y frescura dotándolos de una gran personalidad.

Kik@ nace para ilusionar a todo tipo de gente, con su baja graduación hace de él un vino fácil y agradable de beber.

Kik@ es un vino elaborado de forma natural, por parada de fermentación en frío conservando un ligero desprendimiento de anhídrido carbónico y aromas de frutas maduras.



Presenta un atractivo color amarillo pálido muy limpio y brillante.

Aromas de melocotón y frutas tropicales

Fresco y untuoso en boca, afrutado de trago agradable con un buen equilibrio entre azúcar y acidez.

Por sus características es un vino ideal como aperitivo, combina muy bien con queso de cabra y foie. Muy apropiado para tomar con los postres.

Graduación: 9°

Temperatura: Es recomendable servir sobre los 5 o 8°C