# MAESTRANTE
## SEMI DULCE

### DATOS BÁSICOS
Indicación Geografica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino blanco joven
Variedad de uva: Palomino Fina 100%
Añada 2019

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 12,5 % vol.
Acidez total: 4.0 g/L ácido tartárico
pH: 3.24
Azúcar residual: 18 g/l
Sulfuroso total: menos de 100 mg./L
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 500 Hectáreas
Edad: 20 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Mecanizada y manual a granel
Vendimia: A finales de agosto
Duración: 17 días

### VINIFICACIÓN
Maceración sin fermentación: Acero inoxidable 400.000 litros
Fermentación alcohólica: Temperatura controlada a 17º C
Tiempo: 10 días
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
Tipo de mosto: mosto yema
Embotellado: Principios de Noviembre de 2019

### NOTA DE CATA
VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido y con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.
NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.
BOCA: Franco, con gusto ligeramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.

### MARIDAJE Y CONSUMO
Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos.
Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 º y 8 ºC en copa de vino blanco.

### FORMATO
Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.

BARBADILLO
DESDE 1821