

# CASTILLO DEL MAGO

D.O.P. Calatayud

Blanco

agustín  
**Cubero**  
bodegas · desde 1881

VARIEDAD: 100% Macabeo

DENOMINACION DE ORIGEN: CALATAYUD

**ELABORACION:**

Método tradicional. Fermentación a 16°C con control de temperatura en tanques de acero inoxidable.

Maceración en frío.

DATOS ANALITICOS: Grado Alcohólico: 13% vol

**NOTAS DE CATA:**

Color.- Amarillo pajizo, pálido

Aroma.- fresco, potente en nariz donde destacan los matices a frutas tropicales.

Boca.- Bien equilibrado, fácil de beber y con permanencia del aroma frutal en el postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 8 a 10° C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

[www.holawines.com](http://www.holawines.com)

[exports@holawines.com](mailto:exports@holawines.com)

T + 34 976 213308

M + 34 648046420