



B O D E G A S

San Alejandro

evodia



DESCRIPCIÓN

Evodia significa perfume. Este vino pretende recuperar la tradición de vino blanco en zonas de interior, en las que la variedad Macabeo ofrece su mejor versión. El paisaje donde Evodia nace se caracteriza por su altitud y por sus laderas, permitiendo madurar al Macabeo de forma pausada y homogénea.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos viejos, con una media de rendimiento de 4000 kg/ha, en suelos de monte (arcilla roja con gran componente de roca de origen coluvial).



DETALLES DE ELABORACIÓN

Uvas despalilladas, se prensan suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura. El vino se cría con sus propias lías en depósitos de acero inoxidable y cemento durante 3 meses.



NOTAS DE CATA

Nariz intensa con recuerdos a cítricos y flores blancas. En boca se muestra expresivo, con gran sabrosidad y un final largo.

INFORMACIÓN

Bodega
Bodegas San Alejandro

Variedad
Macabeo

Alc./Vol
13,5%

Tipo de vino
Vino blanco

Añada
2018

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.
Dimensiones: 316 x 81,5 mm
Peso: 1,48 Kg.
Cód. barras: 8424703501411



EUROPA
Europallet (120 x 80 cm.)
Mantos: 4
Cajas/pallet: 48
Unid./pallet: 576
Dimensiones: 120 x 80 x 135 cm
Peso: 900 Kg.



Unid. por caja: 12
Dimensiones: 34 x 25 x 31,8 cm
Peso: 18,3 Kg.
Cód. barras: 8424703501183