



## CUEVAS SANTOYO Semi Seco



VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	50% MACABEO, 50% AIREN
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
Categoría:	MARCA CALIDAD DIFERENCIADA <b>CUEVA</b>
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA- TOLEDO

SEGUNDA FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima	12 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	11,5 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión	>4,5 Bares a 20°C

### CUEVAS SANTOYO Semi Seco:

El Semiseco de Cuevas Santoyo, elaborado con uvas de Macabeo y Airén y con un periodo de crianza en rima superior a los 12 meses, reflejan el arraigo de los viñedos a la tierra con una gran fuerza y personalidad, expresando los criterios de calidad que siempre han prevalecido en nuestra bodega. Ideal para postres y bollería.

Un Cuevas redondo y dulce, de color amarillo pajizo pálido con burbujas finas y persistentes. Aromas llenos de tonos aromáticos.



Ctra. Quintanar Km2  
45810 Villanueva de Alcardete  
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536  
Fax: 925167265  
vr@cuevassantoyo.com  
www.cuevassantoyo.com