

el
Paso
De



Bodega Pardo Tolosa

Vinos de Alborea, S.L.

C/ Villatoya, 26

02215 Alborea (Albacete)

Producto de España / Product of Spain

El paso de

MARCA DE VINO BLANCO ECOLÓGICO DE
GRAN IMPACTO QUE ESTÁ EN PROCESO DE
EXPANSIÓN A NIVEL MUNDIAL

SU FILOSOFÍA ESTÁ BASADA EN LA AYUDA
DE ASOCIACIONES ECOLOGISTAS,
TRATANDO DE CAMBIAR LA REALIDAD
AÑADIENDO LA SOSTENIBILIDAD COMO
FORMA DE DAR VALOR



VINO ECOLÓGICO

CAAE es la entidad de certificación especializada en Producción Ecológica que más hectáreas certifica en Europa. Desde 1991, presta servicios de certificación y control para el sector agroalimentario

ES-ECO-001-AN
Agricultura UE



Objetivos de desarrollo sostenible



De los 17 objetivos cumplimos 6 de ellos, pero estamos en proceso de abarcar todos los posibles que estén a nuestra mano

- 3. Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.
- 7. Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.
- 11. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.
- 12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.
- 13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos (tomando nota de los acuerdos celebrados en el foro de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático).
- 17. Fortalecer los medios de ejecución y revitalizar la alianza mundial para el desarrollo sostenible.

La Manchuela



Vino D.O. Manchuela

Confinada en la región que linda con el río Júcar y Cabriel y sus respectivos valles, los cuales influyen directa y decisivamente en la formación de la uva.

El tiempo, con una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar, genera magníficas condiciones para el crecimiento de las uvas, ya que la proximidad al Mediterráneo permite a sus vientos propagar una extensión del calor, proporcionar días cálidos, húmedos y fríos por la noche; las condiciones ideales para la lenta y completa maduración de las uvas

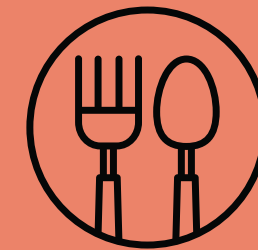




Uva Macabeo

Uva blanca con racimo compacto que la hace muy resistente a la helada. Esta uva de color dorado, tiene una piel muy fina. Con esta variedad nosotros conseguimos vinos de aroma delicado, ligero, con sugerencias de frutas verdes que hacen el vino no demasiado fuerte y no demasiado suave, justo en el punto exacto para disfrutar en cualquier momento

Nota de cata



Maridaje

A su debida temperatura, es el aliado perfecto para platos a base de verduras, pescados, carnes blancas y arroces.

Servir entre 8-10°C



Vista

Color brillante con reflejos verdosos



Olfato

Limpia con toques a vainilla, avellana, que te hacen sentir una frescura tropical



Gusto

Boca con cierta estructura a fruta fresca y un final agradable dulzura



EL ATENEO

UP&DOWN

LA MOVIDA

PROA

WORLDCLEANUP DAY

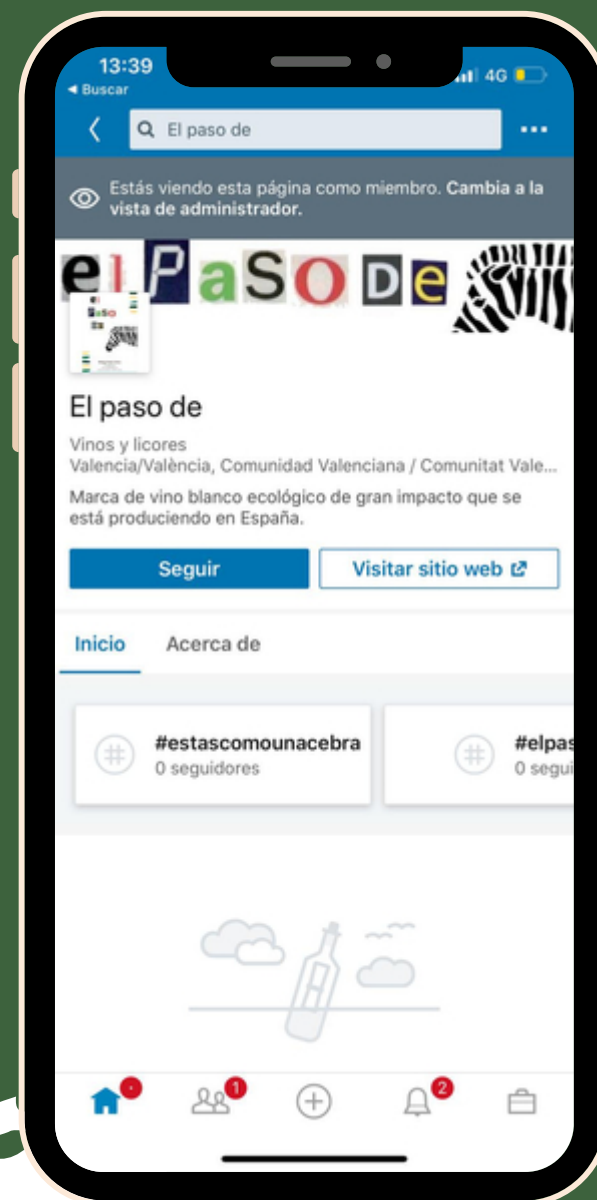
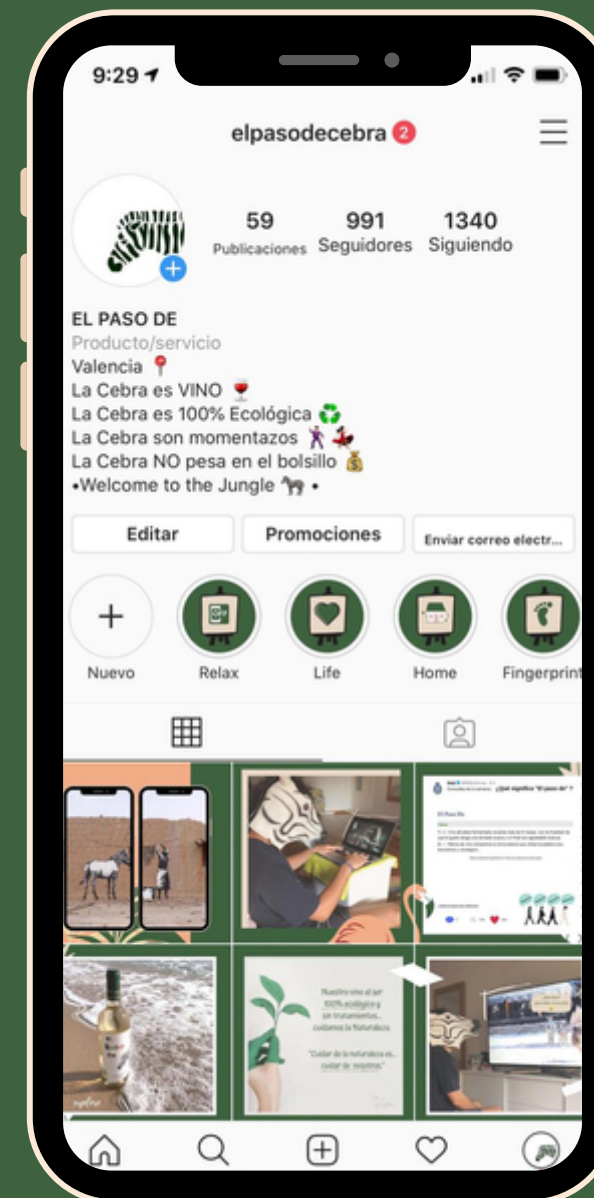
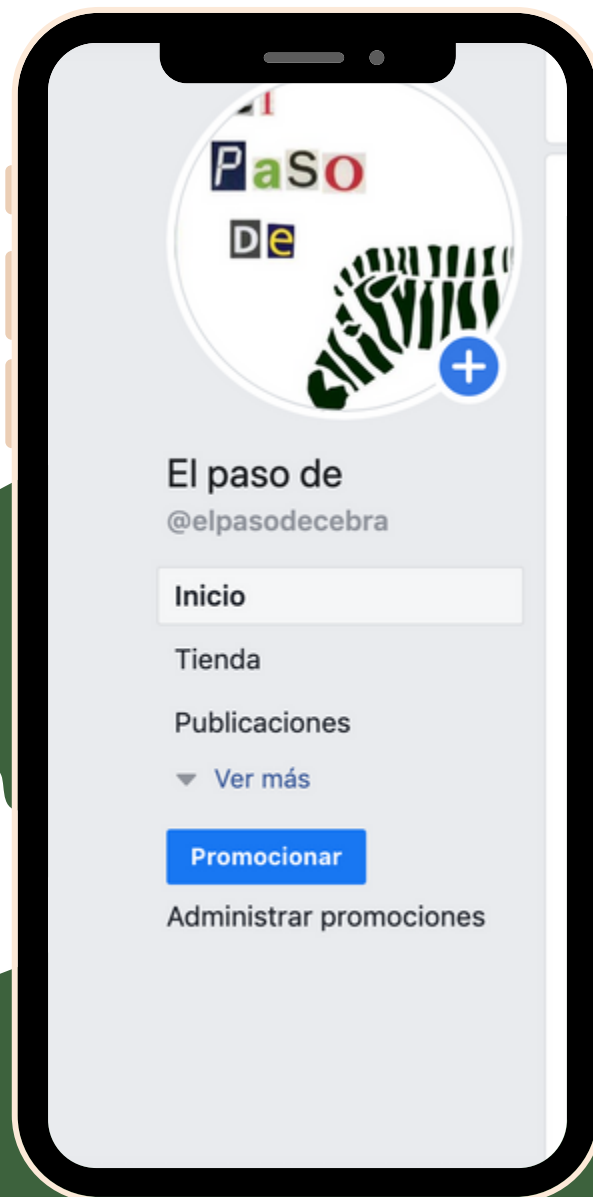
FALLAS

BIOAGRADABLES

FLAMINGUEO

LA SAL (JÁVEA)

f REDES SOCIALES





Datos de contacto

DIRECCIÓN

Calle Músico Peydró 36, Planta 4

EMAIL

cebraelpasode@gmail.com

TELÉFONO

(+34) 666 411 966

PÁGINA WEB

<https://elpasodecebra.tavoitecompany.com>