



TIPO

Blanco con madera

VARIEDADES UVAS

Malvasía Castellana

VINIFICACIÓN

Este vino fue elaborado con uvas de la variedad Malvasía Castellana, procedentes de cepas plantadas en vaso en el año 1920, sobre suelos arenosos en el paraje conocido como El Carrueco en los alrededores de nuestra bodega. La mitad de este vino fue fermentado en barricas francesas donde posteriormente permaneció 6 meses, otra parte fermentó en un depósito pequeño de acero inoxidable madurando sobre sus lías finas durante esos 6 meses. Finalmente se realiza un coupage entre ambas vinificaciones.

NOTAS DE CATA

Color pajizo brillante, con presencia de aromas de almendras y nueces secas, flores blancas, piel de melocotón con predominio de notas minerales y futas como la manzana Golden y el membrillo maduro. Es sabroso y con toques salinos característicos del terreno del que proceden las uvas. Con buen balance en boca con matices florales sobre un final largo y suavemente especiado que deja notas a néctar de manzana y pera.

MARIDAJE

Acompaña perfectamente con aperitivos, arroces, pescados, mariscos, diferentes tipos de ensaladas y pastas, carnes blancas, quesos frescos y suaves.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura por debajo de los 15° C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 8 °C y 10 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.