

# Malala

Verdejo & Sauvignon Blanc

**TIPO DE VINO:**

Mosto Blanco Parcialmente Fermentado

**GRADO ALCOHÓLICO:**

8,5% Vol.

**VARIEDADES:**

Verdejo y Sauvignon Blanc

**ELABORACIÓN:**

Vendimia nocturna mecanizada elaborando cada variedad por separado. Maceración pelicular a 8°C durante 10 horas y fermentación a 14-15°C. La fermentación se para antes de su finalización con frío a -4°C para conseguir así los azúcares residuales deseados. Posterior ensamblaje de las variedades y embotellado.

**NOTAS DE CATA:**

De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y de una gran intensidad aromática. Fruta tropical, cítricos, fruta de hueso y recuerdos a hierba fresca recién cortada.

Una caricia al paladar, que conjuga elegancia y finura. Es un vino alegre, fresco, dulce y de gran persistencia.

**MARIDAJE:**

Compañero de pescados, mariscos, arroces, pastas y dulces de repostería. Servir a 6-8°C.

**PACKAGING:**

Caja de 6 botellas de 75 cl

