

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

