

## VINHO BRANCO NATURAL LA MALVAR 2022

País de Origem	Espanha
Região	Toledo
Produtor	Mas Que Vinos
Safra	2022
Castas	Malvar
Temp. Serviço	14° a 16°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Mariscos   Pescados   Carne Branca   Perdiz   Queijos média maturação
Análises	Álcool: 13%      PH: 3,47 Acidez: 4,46g/l      Açúcares Totais: 2,20g/l
Barrica	O vinho fermenta naturalmente em tinas de barro e carvalho francês novo, estagia por mais 04 meses e depois é feito o lote.
Vinificação	<p>Este vinho é feito de uma parcela de Malvar, casta que quase entrou em extinção. As vinhas estão localizadas a 750 metros de altitude, plantadas em vaso, de cultivo ecológico, manual e sem rega. Solos são de base de calcário e argila. O clima é continental.</p> <p>A colheita é realizada no final de setembro. Depois que a uva chega a adega é feito uma maceração a frio durante algumas horas, seguido de uma leve prensagem. A fermentação é espontânea em nas tinas de barro e barricas novas de carvalho francês. 10% das uvas são depositadas inteiras.</p>
Notas de Prova	<p>De coloração amarelo dourado, com tons esverdeados no halo, seus aromas são de ervas frescas, como hortelã e feno recém cortado, mesclados com notas cítricas e um fundo de notas de brioche e notas tostadas.</p> <p>Seu paladar é elegante e fino, marcado por sabores de pêra, pêssego, camomila selvagem e anís. O retrogosto é untuoso, marcado por uma acidez discreta e uma mineralidade viva.</p>



Cód. 11611