

VINHO BRANCO NATURAL LOS CONEJOS MALDITOS 2022

País de Origem	Espanha
Região	Toledo
Produtor	Mas Que Vinos
Safra	2022
Castas	Airén Malvar
Temp. Serviço	12° a 14°C
Guarda	4 anos
Harmonização	Comidas a base de curry Carnes magras grelhadas Legumes grelhados
Análises	Álcool: 11,72% PH: 3,43 Acidez: 6,54g/l Açúcares Totais: 0,60g/l
Barrica	6 meses em tinas de barro com a pele e as cascas.
Vinificação	Vinhas 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. As uvas são colhidas manualmente no final de setembro. As uvas são depositadas inteiras em tinas de madeira e iniciam a fermentação espontaneamente com as leveduras nativas das castas. Depois de 06 meses de estagio o vinho é engarrafado sem clarificar e nem filtrar.

Notas de Prova O nome deste vinho é uma referência aos coelhos nativos da região que adoram as uvas e são tão rápidos em comê-las que deixam rendimentos baixíssimos nestes vinhedos.

Este vinho é feito da casta Malvar (casta quase em extinção que foi recuperada) e pela Airén, muito típica desta região.

Sua coloração é amarelo dourada turva, pois o vinho fica em contato com as peles e não é filtrado.

Seus aromas são de frutas amarelas maduras, maçã, ervas e um toque que remete a mineirais.

É um vinho de médio corpo, com toque cremoso, boa acidez e notas que remetem a goiabada, damasco seco, nozes, melão entrelaçados com ervas e toques mineirais.

