



## Barón de Turís.




### VARIEDADES

Malvasía.

### ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas malvasía recogidas a mano cuando estas alcanzan el momento óptimo de madurez, buscando una buena acidez y azúcar equilibrado. Tras una maceración a baja temperatura tiene lugar la fermentación a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. El embotellado tiene lugar pocas semanas después de la vendimia para conseguir sacar al mercado un vino fresco y muy afrutado.

### NOTAS DE CATA

-  **Color:** Amarillo muy pálido con reflejos verdosos.
-  **Nariz:** Intensidad aromática media, destacando aromas a frutas de verano como el melocotón; en un segundo plano aparecen sutiles aromas a cítricos.
-  **Boca:** Vino equilibrado con un punto de acidez final.

### MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando pescado, marisco, pollo, ensaladas, y arroces.

### BLANCO | WHITE

Disponible en | Available in:



Bordolesa:  
 187ml/Tapón rosca.  
 375ml/Tapón corcho.  
 Bordolesa Estándar:  
 750ml/Tapón corcho.  
 Bordeaux:  
 187ml/Screw cap.  
 375ml/Cork.  
 Standard Bordeaux:  
 750ml/Cork.



Malvasía



12% Alcohol



6 - 8 °C

### GRAPE VARIETIES

Malmsey.

### WINEMAKING

Produced with Malvasia grapes handpicked when they reach their optimum ripeness, good acidity and balanced sugar. After maceration under low temperatures, the fermentation takes place in stainless steel tanks under controlled temperature with selected yeasts. Bottling takes place some weeks after vintage to get a fresh and fruity wine.

### TASTING NOTES

**Colour:** Bright pale yellow with green tinges.

**Nose:** Medium aromatic intensity: aromas to summer fruits like peach stand out, and in a second step we find delicate citric .

**Mouth:** In the mouth it is balanced and it has a great final acidity.

### FOOD PAIRING

Perfect to enjoy appetizers, fish, seafood, chicken, salads and rice dishes.

