



Cañamar

VARIEDADES

Malvasía.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas blancas de la variedad Malvasía, seleccionadas en los viñedos más viejos y soleados de Turís y recolectadas cuando están sobre maduras para potenciar su riqueza en azúcares. Luego se adiciona alcohol de origen vínico para impedir la fermentación, manteniendo así, los azúcares naturales de las uva, después se realiza una crianza oxidativa, en barricas de 500 l. durante un período de 1 año.

NOTAS DE CATA

- 👁 **Color:** Caoba muy oscuro, brillante, ribete yodado con notas amarronadas.
- 👃 **Nariz:** Aromas a frutas de navidad y frutos secos, gran complejidad y elegancia.
- 👄 **Boca:** Buena y elegante entrada en boca, sabroso, con personalidad propia y magnífica persistencia final.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, cocktails de fiestas o para tomarlo solo entre horas. Servir muy frío.

MALVASÍA DULCE | SWEET MALMSEY

Disponibile en | Available in:



Botella Jerezana negra:

750ml/Tapón cabezudo corcho colmatado.

Black bottle from Jerez:

750ml/Big headed, clogged cork.



Malvasía



15% Alcohol



6 °C

GRAPE VARIETIES

Malmsey.

WINEMAKING

This wine is made with white grapes from the Malmsey variety, selected in the oldest and sunniest vineyards of Turís and harvested after their point of maturity to enhance its richness in sugars. Wine alcohol is then added to stop fermentation, which maintains the natural sugars from the grapes, and then it is stored in 500 l. barrels for 1 year to carry out the aging oxidative process.

TASTING NOTES

Colour: Deep dark, bright mahogany. Iodized edging with brownish notes.

Nose: Christmas fruits and nuts aromas. Great complexity and elegance.

Mouth: Good and elegant mouth-feel, tasty. With its own personality and magnificent ending persistence.

FOOD PAIRING

Ideal for aperitifs, party cocktails or to be drunk on its own. Serve very chilled.

