



SEMI DULCE | SEMI SWEET

Disponible en | Available in:



Bordolesa Estándar:
750ml/Tapón corcho.
Standard Bordeaux:
750 ml/Cork.

Barón de Turís




VARIEDADES

Malvasía.

ELABORACIÓN

En el momento óptimo de madurez se seleccionan las mejores parcelas de Malvasía para producir un vino joven y personal. Se seleccionan las mejores uvas. Después de la maceración a baja temperatura para extraer el máximo aroma a Malvasía, el mosto se fermenta a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Unas semanas después de la cosecha se realiza el embotellado para lanzar un vino fresco y afrutado.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdes.
-  **Nariz:** Tiene un intenso y elegante aroma con reminiscencias florales (azahar, rosa, lavanda), a cítricos y a frutas tropicales (plátano).
-  **Boca:** Buen equilibrio entre la acidez y el dulzor.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.



Malvasía



11,5% Alcohol



8 °C

GRAPE VARIETIES

Malmsey.

WINEMAKING

At the optimum maturity moment, the best plots of Malvasia are selected to produce a young and personal wine. The manual harvest allows us to select the best and healthy grapes. After maceration under low temperature to extract the maximum aroma to the Malvasia, the must is fermented under controlled temperature with selected yeasts in stainless steel deposits. Some weeks after the harvest, bottling takes place to launch a fresh and fruity wine to the market.

TASTING NOTES

Colour: Straw yellow colour with green tinges.

Nose: Intense and elegant aromas, with reminiscences to flowers (orange blossom, rose, lavender), citrus fruits, and tropical fruits (banana, leeches).

Mouth: Good balance between acidity and sweetness.

FOOD PAIRING

Perfect to enjoy with aperitifs, salads, white fish and seafood.

