



Henri Marc 03




VARIEDADES

Malvasía.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas malvasía recogidas a mano cuando éstas alcanzan el momento óptimo de madurez, buscando una buena acidez y azúcar equilibrado. Tras una maceración a baja temperatura tiene lugar la fermentación con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Tras el embotellado el vino permanece un tiempo en botella en la cava antes de sacarlo al mercado.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Amarillo pajizo brillante con ligeros tonos acerados en el ribete.
-  **Nariz:** Aromas a frutas de verano como el melocotón, aromas especiados, aromas tostados, a frutos secos, a vainilla, sutiles aromas a cítricos. Intensidad media.
-  **Boca:** Vino elegante, equilibrado, con entrada suave y un cuerpo medio.

MARIDAJE

Carnes blancas y pescados en salsa, ahumados, arroces y quesos semi-curados.



Malvasía



12% Alcohol



9 - 10 °C

MALVASÍA

Disponible en | Available in:



Borgoña Vintage:
750ml/Tapón corcho
Vintage Burgundy:
750ml/Cork

GRAPE VARIETIES

Malvasía.

WINEMAKING

Prepared using hand-picked malvasia grapes when optimally ripe to thus seek good acidity and balanced sugar. After macerating at low temperature, fermentation takes place with selected yeasts in stainless steel vats. After being bottled, wine remains in cava bottles for a time before being placed on the market.

TASTING NOTES

Colour: A bright straw yellow with light steely tones on the edge.

Nose: Summer fruit aromas like peach, spicy aromas, roasted aromas, dried fruits, vanilla, and subtle citrus aromas. Mean intensity.

Mouth: An elegant, medium-bodied balanced wine that is mild to drink.

FOOD PAIRING

White meats and fish served in sauces, smoked food, rice dishes and semi-cured cheeses.

