



Viña Malata Blanco

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

En el momento óptimo de maduración se seleccionan las mejores parcelas de Moscatel para elaborar un vino joven y personal. La recolección manual nos permite la selección de las uvas sanas. Previa maceración a temperatura controlada para sacar los máximos aromas a Moscatel, el mosto fermenta 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 pálido con reflejos verdes. Brillante y limpio.
- Nariz:** Aroma potente y elegante, destacando aromas florales (azahar, rosa, lavanda), cítricos y frutos tropicales (banana, lichi).
- Boca:** Delicado, equilibrado, fresco y con una acidez correcta.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando a ensaladas, pescado blanco y marisco.

BLANCO | WHITE

Disponibile en | Available in:



Botella Rhin :
750ml/Tapón corcho.
Rhin bottle:
750ml/Cork.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



Moscatel



12% Alcohol



8 °C

GRAPE VARIETIES

Muscat of Alejandria.

WINEMAKING

At the optimal point of ripeness, the best Moscatel plots are selected to produce a young and personal wine. Manual harvesting allows us to select the healthy grapes. After maceration at a controlled temperature to extract the maximum Moscatel aromas, the must ferments with selected yeasts in stainless steel tanks. Bottling takes place just few weeks after the harvest to bring a fresh and very fruity wine to market.

TASTING NOTES

Colour: Bright straw yellow color with greenish reflections.

Nose: Intense aromas of white fruits (pear, apple), citrus (lemon, grapefruit) and white flowers.

Mouth: Fresh and fruity, with good acidity and a long, lingering finish.

FOOD PAIRING

Perfect to enjoy with an aperitif or accompanying salads, white fish, and seafood.