



## Baronía Seco

### VARIEDADES

Malvasía.

### ELABORACIÓN

Vendimiada sobremadurada, cultivada en las laderas poco fértiles y orientadas hacia el sur, fermentación controlada hasta completa desaparición de azúcares fermentables, y envejecimiento en barricas de 500 l. mediante el sistema de soleras, de forma que cada añada se va mezclando con las anteriores, embotellando siempre el vino con añadas más viejas.

### NOTAS DE CATA

- Color:** Tonalidades entre ámbar y caoba.
- Nariz:** Vino muy aromático y complejo, con toques a avellanas, frutos secos, hierba seca y camomila.
- Boca:** Es muy punzante y seco, con un larguísimo postgusto a regaliz.

### MARIDAJE

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



Valencia  
VINOS DE VALENCIA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Malvasía



15% Alcohol



6° C

MALVASÍA | MALMSEY  
VINO DE LICOR | LIQUEUR WINE

Disponible en | Available in:



Botella Jerezana negra: 750ml/Tapón cabezudo, corcho colmatado.  
Black bottle from Jerez: 750ml/Big headed, clogged cork.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí

### GRAPE VARIETIES

Malmsey.

### WINEMAKING

Harvesting of overripe grapes, grown in not overly fertile and oriented towards the South slopes, controlled fermentation until complete disappearance of fermentable sugars, and aging in barrels of 500 l. through the «solera» blending system, so each vintage gets mixed with the previous ones, always bottling the oldest vintages.

### TASTING NOTES

**Colour:** Tones ranging from amber to mahogany,

**Nose:** Very aromatic and complex wine with hints of hazelnuts and dried fruits, camomile and dried herbs.

**Mouth:** Very sharp and dry with a very long liquoriced aftertaste.

### FOOD PAIRING

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

