



Vermut artesanal 13:30

VARIEDADES

Malvasía.

ELABORACIÓN

Elaboración de vino blanco a partir de uvas de malvasía procedentes de las zonas más soleadas de Turís. Posterior maceración de este vino con alcohol y extractos de plantas aromáticas. Finalmente edulcoración y corrección de la acidez para obtener un equilibrio interesante entre dulzor, acidez y amargor.

NOTAS DE CATA

- Color:** Caoba anaranjado, de capa media y brillante.
- Nariz:** Intensidad alta apreciándose aromas a plantas de monte bajo, eucaliptus, a cítricos, frutos secos y canela.
- Boca:** Entrada potente y densa. Sensaciones equilibradas y bien integradas, entre las que destacan un amargor característico de este tipo de producto.

MARIDAJE

Tomar con hielo y una rodaja de naranja. Ideal para disfrutarlo solo, o acompañado de ahumados, encurtidos y salazones.

MALVASÍA / MALVASIA

Disponibile en | Available in:



Bordelesa Lux BVS Musgo:

750ml/Tapón rosca.

Bordeaux Lux BVS Moss:

750ml/Cork.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



València
VINOS DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Malvasía



15% Alcohol



5 °C

GRAPE VARIETIES

Malvasia.

WINEMAKING

White winemaking from mavasias grapes coming from the sunniest parts of Turís. After maceration with alcohol and aromatic herbs extracts. Finally, sweetening and acidity correction to get an interesting balance between sweetness, acidity and bitterness.

TASTING NOTES

Colour: Mahogany-orange, shiny medium cape.

Nose: High intensity with underbrush herbs aromas, eucalyptus, citrus, nuts and cinnamon.

Mouth: Powerful and thick entrance. Well integrated and balanced sensations, being highlighted a bitterness typical from this product.

FOOD PAIRING

To drink on the rock with a slice of orange. Ideal to enjoy it by itself, or with smoked snacks, pickles and salted fish.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE



baroniadeturis.es