

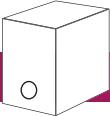


11,5% Vol.

MALVASÍA | MALTSEY

BLANCO | WHITE

**BIB
20L**



Disponible en | Available in:

20L BIB.



BARONÍA DE TURIS

VARIEDADES



Malvasía.

ELABORACIÓN



Elaborado a partir de uvas malvasía recogidas a mano cuando estas alcanzan el momento óptimo de madurez, buscando una buena acidez y azúcar equilibrado. Tras una maceración a baja temperatura tiene lugar la fermentación a temperatura controlada 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 muy pálido con reflejos verdosos.



Nariz: Intensidad aromática media, destacando aromas a frutas de verano como el melocotón; en un segundo plano aparecen sutiles aromas a cítricos.



Boca: Vino equilibrado con un punto de acidez final.

MARIDAJE



Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando pescado, marisco, pollo, ensaladas, y arroces. Servir frío, preferentemente entre 6º- 8ºC.

GRAPE VARIETIES



Malmsey.

WINEMAKING



Produced with Malvasía grapes handpicked when they reach their optimum ripeness, good acidity and balanced sugar. After maceration under low temperatures, the fermentation takes place in stainless steel tanks under controlled temperature with selected yeasts. Bottling takes place some weeks after vintage to get a fresh and fruity wine.

TASTING NOTES



Colour: Bright pale yellow with green tinges.



Nose: Medium aromatic intensity: aromas to summer fruits like peach stand out, and in a second step we find delicate citric aromas.



Mouth: In the mouth it is balanced and it has a great final acidity.

FOOD PAIRING



Perfect to enjoy appetizers, fish, seafood, chicken, salads and rice dishes. Serve chilled at 6º- 8ºC.