



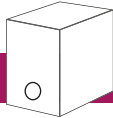
11,5% Vol.

MALVASÍA | MALMSEY

BLANCO | WHITE

BIB

5L - 10L



Disponible en | Available in:



Botella Bordalesa:
375ml/Tapón corcho.



5L y 10L BIB.



Standard Bordeaux:
375ml/Cork.
5L and 10L BIB.



CASTILLO
TURÍS

VARIETADES



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 a pescado, marisco, pollo, ensaladas, y arroces. Servir frío, preferentemente entre 6° - 8°C.

GRAPE VARIETIES



Malmsey.

WINEMAKING



Produced with Malvasia 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 6° - 8°C.