



15% Vol.

SECO BARONÍA

VARIETADES




 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 o para tomarlo solo entre horas. Servir muy frío.

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.

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.