



15% Vol.

San Leandro

VARIEDADES



Vino de consagración.

ELABORACIÓN



Vino elaborado con uvas blancas de la variedad Malvasía, seleccionadas en los viñedos más viejos y soleados de Turís y recolectadas cuando están sobre maduradas para potenciar su riqueza en azúcares. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable para mantener los aromas propios de la uva, interrupción de la fermentación con adición de alcohol de vino y posterior envejecimiento oxidativo durante tres meses en barricas de 400 litros.

NOTAS DE CATA



Color: Ámbar.



Nariz: Aromas intensos de frutas maduras, orejones, higos, pasas.



Boca: Suave entrada en boca donde percibimos su densidad, retrogusto amplio y delicado.

MARIDAJE



Vino elaborado para ser utilizado preferentemente en celebraciones religiosas, dispone de un permiso del Arzobispado de Valencia que certifica su idoneidad para la celebración de la Eucaristía.

GRAPE VARIETIES



Communion wine.

WINEMAKING



Wine produced with Malvasía white grapes, carefully selected from our oldest and sunniest vineyards in Turís. Grapes are handpicked when over-ripened in order to strengthen their sugar's richness. Fermentation begins at low temperature in stainless steel tanks to keep the typical aromas for the grape, and it is stopped adding wine alcohol. There is a subsequent oxidative ageing during 3 months in 400 litre barrels.

TASTING NOTES



Colour: Amber.



Nose: With intense aromas to ripe fruits, dried peach, early fig, raisins.



Mouth: It has a soft entry in the mouth where we can notice its density. Wide after-taste, delicate.

FOOD PAIRING



This wine is specially produced for religious celebrations. The Archbishop of Valencia certifies its suitability to celebrate the Eucharist.



Disponible en | Available in:



Botella Bordalesa:
750ml/Rosca pilfer.



Standard Bordeaux:
750ml/Pilfer screw cap.



baroniadeturis.es