



11,5% Vol.

**VIÑA  
MALATA**  
BLANCO

**MOSCATEL DE ALEJANDRÍA  
MUSCAT OF ALEJANDRIA**

BLANCO | WHITE



Disponible en | Available in:



Botella Rhin azul:  
750ml/Tapón corcho.



Blue Rhin:  
750ml/Cork.

#### VARIETADES



Moscatel de Alejandría.

#### ELABORACIÓN



En el momento óptimo de maduración se seleccionan las mejores parcelas de Moscatel para elaborar un vino joven y personal. La recolección manual nos permite la selección de las uvas sanas. Previa maceración a temperatura controlada para sacar los máximos aromas a Moscatel, el mosto fermenta 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 pálido con reflejos verdes. Brillante y limpio.



**Nariz:** Aroma potente y elegante, destacando aromas florales (azahar, rosa, lavanda), cítricos y frutos tropicales (banana, lichi).



**Boca:** Delicado, equilibrado, fresco y con una acidez correcta.

#### MARIDAJE



Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando a ensaladas, pescado blanco y marisco. Servir frío, preferentemente a 8°C.

#### GRAPE VARIETIES



Muscat of Alejandría.

#### WINEMAKING



At the optimum maturity moment, the best plots of Moscatel are selected to produce a young and personal wine. The manual harvesting permits us to select the best and healthy grapes. After maceration under low temperature to extract the maximum Moscatel aromas, must is fermented under controlled temperature with selected yeasts in stainless steel deposits. Some weeks after the harvest, bottling is made to launch a fresh and fruity wine into the market.

#### TASTING NOTES



**Colour:** Bright yellow gold colour with green tinges.



**Nose:** Powerful and elegant aroma, clear floral aromas (orange blossom, rose, lavender) citric, tropical fruits (banana, leeches).



**Mouth:** Delicate, balanced and fresh with a sharp entrance and balanced acidity.

#### FOOD PAIRING



Perfect to enjoy with aperitifs, salads, white fish and seafood. Serve at 8°C.