



LA MALVAR DE MÁS QUE VINOS 2024



Rebsorte: 100% Malvar, lokale Rebsorte aus Toledo.

Weinberge: 50 Jahre alte Buschreben, Kalkböden, 750 Meter über Meeresspiegel. Kontinentales Klima.

Ertrag: 2000 Kg/Ha.

Weinlese: Handlese, Ende September.

Gärung: Spontangärung in Zementamphore mit einem Anteil ganzer Trauben

Ausbau: Bis März auf der Feinhefe in Amphore und Barrique

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: hellgelb.

Nase: Frische aromatische Kräuter wie Kamille und Thymian, gemischt mit feinen Zitrusnoten, Mineralik und elegantem Röstaroma.

Geschmack: Fein und elegant, Aromen von Anis und wilder Kamille gepaart mit etwas Vanille.

Der Nachhall ist fein-samtig, gekennzeichnet durch die frische Säure.

Temperatur: 14-16 °C.

Serviervorschlag: Fischgerichten und Meeresfrüchten, Rebhuhn und Wachteln, helles Geflügel und Kalbsgerichten.