

MALVAR A LA SOMBRA DE LOS PINOS 2024

Rebsorte: 100% Malvar, lokale Rebsorte aus Toledo.
Weinberge: Einzellage. Die Trauben stammen von den Rebzeilen die am oberen Hang unter den Pinien wachsen.
Ertrag: 2000 Kg/Ha.
Weinlese: Handlese, Anfang September.
Gärung: Spontangärung in Amphore mit einem Anteil ganzer Trauben
Ausbau: Bis März auf der Feinhefe in Amphore. Danach 12 Monate in neuen kleinen Barriquefässern gereift.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: leuchtendes gelb.
Nase: Wildkräuter wie Kamille und Thymian, Birne und elegante Röstaromen.
Geschmack: Aromen von gelbem Steinobst wie Mirabelle & Birne gepaart mit Honig, Walnuss, Vanille und Toffee. Der Abgang ist vollmundig, cremig, gekennzeichnet durch gute Länge und angenehme Säure.

Temperatur: 16 °C.
Serviervorschlag: Bouillabaisse, Thunfisch, Federwild, Ente, Kalbsgerichte.

Wine Advocate: 92 Punkte

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, Spanien, Tel: +34 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com