

MALVAR A LA SOMBRA DE LOS PINOS 2024

Variedad: 100% Malvar, variedad autóctona de la región de Toledo.

Viñedo: Vino de parcela. Las uvas proceden de los líneos situados en la parte alta de la ladera, creciendo bajo los pinos.

Rendimiento: 2.000 kg./ ha.

Vendimia: Manual, a comienzos de septiembre.

Fermentación: espontánea en tinaja, con una parte de uvas enteras.

Crianza: Sobre sus lías finas en tinaja hasta marzo, seguido de una crianza de 12 meses en barricas nuevas pequeñas de roble francés.

CATA

Color: Amarillo brillante.

Nariz: Hierbas silvestres como manzanilla y tomillo, acompañadas de pera y elegantes notas tostadas.

Boca: Aromas de fruta de hueso amarilla, como la ciruela amarilla y pera, entremezclado con miel, nuez, vainilla y toffee. El retrogusto es cremoso, largo, elegante y una acidez agradable.

Temperatura de servicio: 16 ºC.

Sugerencia de maridaje: Mariscos, atún, perdiz, pato, platos de ternera

Wine Advocate: 92 puntos

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