



MANU "VINO DE AUTOR" *Malvar sobre lías*

Nuestro enólogo, Manuel Martínez Chacón, se ha propuesto elaborar en las mejores añadas, según la climatología, un vino muy especial, único. Seleccionando las mejores uvas de la variedad Malvar procedentes de viñedos elegidos por sus excepcionales características, elabora con mucho mimo este vino tan original y personal al que pone su nombre.

Añada: 2019

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID"

Subzona: Arganda.

Zona de producción: Villarejo de Salvanés.

Variedad de la Uva: Malvar de viñas viejas 100% (autóctona).

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Crianza: 130 días en tinajas de hormigón sobre sus lías finas.



Elaboración:

Elaborado con uvas de la variedad Malvar de parcelas seleccionadas, vendimiadas a mano durante las horas más frescas del día y transportadas en cajas de 20kg para asegurar la máxima calidad del fruto. El mosto macera con el hollejo a 10°C para adquirir toda la frutuosidad de la uva durante al menos 24 horas. Después se descuba y se enfría a 7-8°C para que realice un primer desfangado estático natural. Una vez que el mosto está muy limpio se pasa a tinajas de hormigón donde realizará la fermentación alcohólica a una temperatura aproximada de entre 13 y 14°C.

Crianza:

Acabada la fermentación alcohólica que dura aproximadamente 22 días, el vino permanece en las mismas tinajas de hormigón durante al menos 130 días sobre sus lías finas, periodo el cual se realizan battonages de forma periódica hasta que el vino adquiere volumen, elegancia y personalidad, respetando al máximo su carga frutal. La mayor peculiaridad que tiene este gran vino blanco es su larga crianza en botella de al menos 2 años, donde adquiere una singularidad y una complejidad que en la variedad Malvar no se había visto hasta hoy. Uno de los vinos blancos españoles más originales que se pueden encontrar en el mercado.

Embotellado:

Se embotella siguiendo los más estrictos controles de calidad y sanidad que nos exige el Consejo Regulador, y los que dicta nuestro propio departamento de calidad y producción. Partida compuesta por 1.771 botellas de 750 ml.

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (hasta el 2027).

Temperatura de servicio: entre 10 y 12°C.

Nota de cata:

Color dorado muy limpio y brillante, con reflejos amarillos y grises muy atractivos. Aromático, con fruta de hueso, tropical, tonos cítricos y flores blancas perfectamente ensamblados con delicados matices tostados de panadería y minerales. En boca es suave, redondo y persistente, con amplio abanico de sabores en el retrogusto. Destaca su magnífica acidez que lo hace muy fresco y disfrutable.

Gastronomía:

Por su cuerpo y gran aromática este vino es ideal para mariscos elaborados y acompañados de salsa. Se combina perfectamente con salsas y productos difíciles de maridar como el caviar o el nunca bien emparejado foie.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675112136	38420675112137
LARGO	8,5 cm.	34,0cm
ANCHO	8,5 cm.	26,5cm
ALTO	32,5 cm.	23,5cm
PESO (aprox)	1.550 gr.	9.700 gr.

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 6 capas = 60