



LA MALVAR BLANCO EN TINAJA

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



Origine	DO Tierra de Castilla-La Mancha Spanien
Producteur	Bodegas Más Que Vinos Cabañas de Yepes-Toledo
Cépage	100% Malvar
Vinification	Vendange manuelle, fin septembre. Fermentation spontanée en amphore de ciment avec une part de raisins entiers. Elevage jusqu'en mars sur lies fines en amphore et en barrique.
Couleur	jaune clair
Dégustation	Herbes aromatiques fraîches comme la camomille et le thym, mélangées à de fines notes d'agrumes, à une minéralité et à un élégant arôme de torréfaction.
Caractère	Fin et élégant, arômes d'anis et de camomille sauvage couplés à un peu de vanille. La finale est finement veloutée, caractérisée par une acidité fraîche.
Convient avec	Plats de poissons et fruits de mer, perdrix et cailles, volaille blanche et plats de veau.
Température de service	14 - 16° C
Garde	2 - 3 ans