

MISTELA DE MALVASIA 2016



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



100% Malvasia



15% Vol. / 375 ML.



Criança en bóta de castanyer

ELABORACIÓ

Verema manual a finals de setembre de 2016, amb taula de selecció del raïm a l'entrada del celler. Derrapat i premsat suau per obtenir el most flor. Apagat de most amb addició d'alcohol vínic per obtenir la màxima expressió aromàtica. Repòs i maduració mínima de 2 anys en bóta de castanyer, abans de ser embotellat.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Groc daurat brillant amb reflexos or.



Aromes: És intens i elegant en nas, destacant les notes de fruites blanques en almívar, fons de flor de taronger i pell de cítrics.



Gust: Té una llaminera entrada en boca, untuós al seu pas en boca i amb un bon equilibri entre l'acidesa i l'alcohol, donant un post-gust llarg i amable.

MARIDATGE

Entrants amb base de foie micuit, formatges principalment de pasta cuïta, tot tipus de postres, xocolates, sobretaules o pastes de mitja tarda.

Recomanacions de servei: Tª 6-8 °C