

## MISTELA DE MALVASIA



### DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



**Malvasía**



**15% Vol. / 375 ML.**



**Bóta de castanyer: Mínim 2 anys**

### ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema procedent de les nostres vinyes del "Pla i de l'Estació", amb baixos rendiments i maduració tardana. Premsat molt lleuger per separar el most flor. Addició d'alcohol vínic per apagar el most i obtenir la màxima expressió aromàtica. Envelliment mínim de 2 anys en bóta de castanyer.

### FITXA DE DEGUSTACIÓ



**Color:** Groc daurat brillant amb reflexos or.



**Aromes:** Intens i elegant en nas, destacant les notes de fruites blanques en almívar, flor de taronger, pell de cítrics confitades, codonyat i panses.



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

### MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI:

Entrants amb base de foie micuit, formatges principalment de pell rentada o pasta cuita, tot tipus de postres, xocolates, sobretauls o pastes de mitja tarda.

**Recomanem servir-lo fresc al voltant de 8°C.**