

# RAICES

MALVAR 2018

## THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Esta variedad es originaria de España y más particularmente del área de Madrid. También se encuentra en La Mancha con los nombres Mondéjar, Ribera del Guadiana y, por último, Vinos de Madrid. Es aquí donde se encuentra como la principal variedad de uva. También es conocido en las regiones de Cuenca y Cáceres.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Fecha de vendimia:** Mitad de Septiembre

**Clasificación:** Vinos de Madrid DO

**Origen de la uva:** Villalero de Salvanes

**Varietades:** Malvar

**Vinificación:** Fermentación a 12°C durante 15 días y finalización de la fermentación a 16°C. Envejecimiento sobre lías 60 días con batonnage diario de 5 minutos.

**Crianza:** 3 meses de barricas de 225 litros

**Enólogo:** Ruben Magallanes

### NOTAS DE CATA

Color claro y brillante, un hermoso amarillo pálido con reflejos esmeralda. Nariz afrutada y mineral con toques de fruta blanca y flores blancas. En boca es fresco y generoso con notas especiadas y almizcladas, combinado con una pizca de alcohol y hierba cortada. Excelente acabado largo.

### MARIDAJE

Pasta, arroz, pescado, ya sea frito o en salsa cremosa, marisco, risotto con trufa y vieiras o Valençay, Crottin de Chavignol o quesos jóvenes Comté.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 09-11C

### ANÁLISIS

Alcohol: 12,5 % vol

pH: 3,42

Acidez Total: 5,00 g/l

Azúcar Residual: 0,6g/l

SO2 Total: 88 mg/l