



## MALA VIDA

Y TÚ..., ¿QUÉ VIDA LLEVAS?

### D.O.P. VALENCIA

VINO BLANCO



#### VARIEDADES

40% Moscatel, 40% Merseguera y 20% Verdil.



#### VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos de más de 30 años de edad cultivados en suelos arcillosos calcáreos en el entorno de Terres dels Alforins. Con un clima Continental - Mediterráneo.



#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Intenso aroma con notas varietales de Moscatel que recuerdan a jazmín, cítricos sutiles a piel de naranja y tropicales.

Ligero fondo herbal que aporta frescura y elegancia. En boca es untuoso fresco y equilibrado, con una persistencia larga y agradable.



#### MARIDAJE

Se recomienda disfrutar de Mala Vida por copas y en buena compañía o acompañando aperitivos, arroces, pastas y pescados. Consumir entre 4º y 8ºC.



#### DATOS TÉCNICOS

12,5 % Vol. Alc.  
AT 5,3 g/L  
AR <4  
pH 3,38

#### PALETIZACIÓN

Botella de vidrio de 750 ml.  
Caja de cartón de 6 botellas.  
720 botellas por europalet.

Mala Vida es el resultado de un *coupage* 100% Valenciano. El único vino elaborado con las tres variedades blancas autóctonas de cada una de las tres zonas de la D.O.P. Valencia. Las variedades se elaboran por separado para extraer de cada una la máxima personalidad. La intensidad y toque exótico de los aromas de la Moscatel; la acidez y la frescura de la Merseguera; y la finura y elegancia de la variedad Verdil hacen de este *coupage* un vino completo, fresco, complejo y equilibrado.

¿Sabías qué...? La etiqueta ha sido diseñada por Francesca Della Croce. Es una representación de la buena Mala Vida.