

LOS ARRÁEZ MALVASÍA

“ RAÍCES FAMILIARES ”



D.O.P. VALENCIA

VARIETADES

100% Malvasía.

VIÑEDOS Y SUELOS

Proveniente de dos parcelas plantadas por la familia Arráez hace 40 años en el término de La Font de la Figuera, en el paraje natural de Terres Dels Alforins

CRIANZA

30% del vino ha sido criado durante 3 meses en barricas de roble francés de baja tanicidad.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo, limpio y brillante.

En aromas encontramos un fondo de fruta blanca madura y un fondo mineral en equilibrio con las notas tostadas que nos recuerdan a frutos secos.

Entrada en boca fresca con buena acidez; fruta blanca y frutos secos. Un vino con cierta complejidad que lo hace muy elegante y que en botellas madura muy positivamente.

Servir entre 4° y 8°C.

MARIDAJE

Los Arráez Malvasía es un vino que marida con cualquier comida mediterránea, arroces, pasta, pescados y mariscos, un vino versátil, válido tanto para acompañar un aperitivo como la comida más completa.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,23
Acidez Total : 5.03g/L
Azúcar Residual : <4
Alc: 13,5% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. Por Caja : 6
Bot. Por Pallet : 540

“ Los conejos son rápidos, eso ya lo sabemos todos. Lo que quizás no sepas es que algunos se pirran por las uvas, y no tienen mal gusto precisamente.

Esta etiqueta va dedicada a estos pequeños ladronzuelos, que se cuelan en nuestras parcelas de más de 40 años para llevarse su botín.

Ellos son la mejor prueba de lo valiosas que son nuestras uvas.” Toni Arráez