



## MALA VIDA BLANCO

“ Y TÚ...QUÉ VIDA LLEVAS? ”

### D.O.P. VALENCIA

#### 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. Ligerio fondo herbal que aporta frescura y elegancia. En boca es untuoso fresco y equilibrado, con una persistencia larga y agradable. Consumir entre 4° y 8°

#### MARIDAJE

Mala Vida se recomienda para disfrutar por copas en buena compañía o acompañando aperitivos, arroces, pastas y pescados. Ideal para disfrutar de la Buena Mala Vida.

#### DATOS TÉCNICOS

pH 3,38  
Acidez Total: 5,3 g/L  
Azúcar Residual: <4  
Alc : 12,5%Vol.

#### PALETIZACIÓN

Formato : 0,75  
Bot. por Caja : 6  
Bot. por Pallet : 720

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 3 zonas de la D.O. Valencia. Se elaboran por separado cada una de las variedades para sacar la máxima personalidad de cada una. La intensidad y toque exótico de los aromas de la Moscatel; la acidez y la frescura de la Merseguera; y la finura y la elegancia de la 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.