

Ficha técnica

MENT Malvasía Castellana 2021

MENT Malvasía Castellana 2021 es un vino blanco que muestra una de las expresiones más elegantes de la Malvasía Castellana en la D.O. Toro. Elaborado con una cuidada crianza sobre lías, combina la frescura y el carácter varietal con una textura cremosa y un perfil aromático de gran complejidad. En nariz despliega notas de fruta de hueso, cítricos y

DATOS GENERALES

BODEGA / PRODUCTOR	Bodegas Cerdá
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	D.O. Toro
PAÍS DE ORIGEN	España
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,0 % vol.
FORMATO / TAMAÑO	75 cl
REGIÓN / COMARCA	Toro (Zamora, Castilla y León)
AÑADA	2021
TEMPERATURA DE SERVICIO	9–11 °C
TIPO DE CIERRE	Corcho natural

INFORMACIÓN TÉCNICA

SUBCATEGORÍA	Vino Blanco
VARIEDADES	Malvasía Castellana 100 %
TIPO DE CRIANZA	Sobre lías

MESES EN BARRICA

COLOR / INTENSIDAD	Amarillo pajizo con reflejos dorados
AROMAS PRIMARIOS	Melocotón, pera, cítricos, fruta de hueso, flores blancas
AROMAS SECUNDARIOS	Brioche, panadería fina, notas minerales
NIVEL DE ACIDEZ	Media-alta
CUERPO	Medio-pleno
AZÚCAR RESIDUAL	
TIPO DE FERMENTACIÓN	en acero inoxidable con crianza sobre lías
CAMPOS ESPECÍFICOS	
MARIDAJE RECOMENDADO	Mariscos y crustáceos., Pescados blancos al horno o a la plancha., Arroces marineros., Cocina asiática., Carnes blancas., Quesos semicurados., Risottos de setas., Cocina mediterránea.