

Leonor de la Rosa



Para más información:

Zona Centro

info@vinosjuliana.com

Tel: 600 430 343

Zona Sur

martindelarosa1970@gmail.com

Tel: 690 612 007

www.vinosjuliana.com



@vinosjuliana

Variedad:
Malvar 100%,
Blanco

D.O.:
Vinos de Madrid

Fermentación:
Controlada +
fermentación con duelas
nuevas de roble americano
de tueste medio.
Temperatura de
fermentación 14°

Grado alcohólico:
13% vol

Finca:
Sureste de Madrid
Edad de las plantaciones: 50 años
De secano
Vendimia manual a finales de septiembre

Maridaje:
Tapas elaboradas, arroces, carnes blancas, quesos,
embutidos, pescados, mariscos, frutos secos.
Servir a 7°- 9°C

Tiempo preferente de consumo:
Hasta diciembre 2019

Producción:
5.000 botellas

Nota de Cata:
Vino blanco de color pálido, limpio y brillante.

Muy intenso en nariz con aromas de vendimia, frutos de
hueso, tropicales.

En boca tiene un cuerpo medio con cierta estructura
propia de la variedad Malvar, cierto amargor, anises,
recuerdos frutales y ligeros toques dulces.

Persistente final.

