



MALAOSTIA

FICHA TÉCNICA

Características

LA BODEGA :	BODEGAS CEFRIÁN
NOMBRE:	MALAOSTIA
TIPO:	TINTO
AÑO.	2019
PROCEDENCIA;	JAMILENA (JAEN)
GRADO:	14,5 % V.
VARIEDAD:	SHIRAZ Y MERLOT
PRESENTACIÓN.	75 cl.



CATA

VISTA: Brillante, con intenso color violeta, capa media-alta y lagrima densa con caída lenta.

NARIZ: Agradable a violetas y frutos rojos, con toques de coco.

BOCA: Suave, goloso, buena entrada y paso por boca, tanino elegante y suave, y un retrogusto a los aromas de violetas y frutos rojos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: ENTRE 14º a 18 º C.

Malaostia es un vino procedente de un viñedo a 1000 metros de altura, que le confiere una singularidad especial, aportándole toques minerales. Elaborado con uvas Shiraz y Merlot, presenta un color brillante e intenso a violetas rasgo de la uva con la que se elabora mayoritariamente (Shiraz), con una lagrima densa y de caída lenta, efecto de su grado alcohólico y su alto contenido en glicerol que le aportan su untuosidad y cuerpo. En nariz se presenta como un vino agradable, con aromas suaves a violetas y frutos rojos, apreciándose leves aromas a coco que le aporta de madera de roble americano (chips de madera). En boca se presenta agradable, untuoso y con volumen, con persistencia media-baja, dada su juventud, presentado un retrogusto bastante peculiar a los aromas de roble americano (coco, cacao etc.). En definitiva MALAOSTIA es un vino elegante y delicado, fácil de beber, que puede combinar con infinidad de platos, aportando un cumulo de sensaciones que no te dejará indiferente.