

# ACEÑA

## MALVAR DE MADRID

**Tipo de vino: Varietal. Blanco**  
**Variiedad de uva: 100% Malvar de Madrid**  
**Graduación alcohol: 13%**  
**Temperatura de servicio: 16-18°C**

Este vino blanco se elabora a partir de la madrileña variedad Malvar, proveniente de cepas con más de 25 años de antigüedad. El proceso inicia con una maceración media de 8 horas, seguida de un desfangado estático que dirige el mosto limpio hacia un tanque de acero inoxidable. Aquí, la fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada inferior a 16°C, extendiéndose a lo largo de 20 días. Posteriormente, el vino es trasvasado a un depósito de guarda, donde reposa antes de su embotellado.

### NOTA DE CATA

En el aspecto visual, se presenta con un color amarillo limón limpio y brillante, denotando limpieza y claridad.

La intensidad aromática media alta se revela en notas marcadas de frutas de hueso, destacando el albaricoque, acompañadas de frescura aportada por frutas verdes como la manzana y toques cítricos. Esta complejidad aromática refleja la riqueza de la variedad.

En boca es seco, con una frescura que se expande horizontalmente, ofreciendo una sensación amplia y persistente en el paladar. Con un final largo, destacando la armonía entre su acidez equilibrada y la riqueza de sus matices.

### MARIDAJE



MARISCO



CEVICHE



PESCADOS

