



EMILIOVALERIO



AINTZIOA

Clase de vino: Blanco dulce ecológico.

Variedad: 100% Malvasía.

Producción: 1.980 botellas.

Viñedo

Viñedo singular de Malvasía en espaldera: Malvasía del Palomar a una altitud de 500 m. mirando al Este.

Densidad de plantación de 2.700 cepas/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.

Selección manual a la entrada en bodega.

Prensa neumática.

Fermentación alcohólica espontánea con parada fermentativa por frío a 9% alc.vol. y 77 g/l. de azúcar residual, sulfitado y filtración.

Afinado de 3 meses en depósito y el resto en botella.

Notas de cata

Un vino blanco intenso y atractivo, muy fácil de beber en aperitivo, con foie, con queso o con postres afrutados.

Presentación

Caja de cartón de 6 botellas de 0.50 L .