

BODEGAS
Ángel Benés Matute

LASLARGAS

Pura malvasía, pura fantasía



Tipo de vino: Blanco. D.O.Ca.Rioja

Elaborador: Bodegas Ángel Benés Matute

Localización: Cordovín.

Variedad de uva: 100% Malvasía Aromática

Grado de alcohol: 13% Vol.

Elaboración: Vino blanco monovarietal, obtenido a partir de uvas malvasía aromática, cultivada en nuestra finca de mayor altitud situada a 670 m. de altura media; y recogidas una a una mediante una selectiva vendimia manual. Una vez en bodega, seleccionamos el mosto de lágrima y de primera prensa que es sometido al sistema de flotación para favorecer una fermentación de mosto limpio de impurezas y fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. Posteriormente, antes de ser embotellado, reposa con sus lías más finas para potenciar su fuerza aromática y untuosidad.

Nota de cata:

Fase Visual: Color amarillo brillante con suaves ribetes dorados.

Fase Olfativa: Aparecen aromas a fruta dulce madura (mango, melocotón...) y flores, con ligeros toques a cítricos (pomelo, naranja...).

Fase Gustativa: Denota un buen equilibrio de fruta dulce con matices cítricos, sabor envolvente pero con un ligero punto de acidez, dejando un retrogusto persistente y duradero.

Temperatura de servicio: Entre 7º y 9ºC.

Maridaje: Encaja muy bien con ensaladas, pescados blancos, carnes de ave, quesos suaves y postres.