



FICHA

UVA: 100% Malvasía

VIÑEDO: Cepas de Malvasía situadas sobre terreno mineral de alta salinidad, a una altura de unos 500 msnm. Viñedo manejado con viticultura tradicional y minimizando los tratamientos sobre la vid con los estándares ecológicos.

AÑADA: El 2022 fue un año con una maduración lenta de la uva, con temperaturas bastante moderadas durante el final del verano, lo que nos permitió vendimiar esta uva en su punto óptimo de madurez.

VINIFICACIÓN: Vendimiado a mano a principios de setiembre, se guardó la uva 7 días en cámara a 1°C para después prensar directamente con prensa vertical sacando solo el primer mosto para este vino. Se fermentó durante 12 días a 15°C de temperatura. A continuación, se guardó con sus propias lías en depósito durante 9 meses. Se embotelló en agosto de 2021.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 12,5%vol. Acidez total: 6,4 g/L. pH: 3,1. Azúcar residual: 0,1 g/L. Sulfuroso total: 110 mg/L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

Nº BOTELLAS: 2.346 botellas de 75 cl

PRESENTACIÓN :

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 75 cl Borgoñona Liberty Leggera Alta de Vetreria Etrusca color verde oscuro. Dimensiones: 316x82 mm. Peso (llena): 1400 g.

TAPÓN: Natural 44x24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65x30 mm de M.M. Canals.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 7,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900 Kg.

FLOR MALVÉS MALVASIA

Flor Malvés es un vino blanco de Malvasía resultado de años de investigación y trabajo, el primero de una nueva colección que hemos llamado Vinos Ancestrales. En este vino hemos intentando recrear los vinos blancos secos que se hacían antiguamente, adaptándolos a nuestro tiempo pero siendo lo más fieles posibles a la forma de hacer ancestral que en cierto modo hemos tenido que redescubrir.

Antiguamente, se pisaba la uva con los pies y del primer mosto o mosto flor (sin prensar) es de donde se elaboraba el vino blanco seco, ya que de las prensas y los mostos con más pieles se elaboraban vinos dulces. Una vez terminada la fermentación se guardaban en los lagares bajo tierra y se sellaban hasta su consumo. Para evitar oxidaciones, se guardaban con una gran proporción de lías. En el Flor Malvés hemos emulado todos estos procedimientos con nuestro conocimiento actual.

El resultado es un vino blanco seco, con aromas predominantes de esta crianza sobre lías (pastelería, bollería, un toque de tarta de manzana), muy similares a los aromas que nos encontramos en los vinos espumosos de crianza en botella con método tradicional. En boca es un vino con un gran volumen y muy seco, con un potencial gastronómico enorme. Es un vino muy diferencial que, definitivamente, nos enlaza con nuestros orígenes y los actualiza.

CATA

Flor Malvés es un vino blanco muy seco y con una sedosidad en boca que lo convierte en un vino muy gastronómico.

VISUAL: Tiene el color pálido, pero con una tonalidad dorada y una densidad que se percibe al mover ligeramente la copa.

NARIZ: Aromas predominantes de la crianza sobre lías (pastelería, bollería, un toque de tarta de manzana), muy similares a los aromas que nos encontramos en los vinos espumosos de crianza en botella con método tradicional.

BOCA: En boca es un vino con un gran volumen y muy seco, con un potencial gastronómico enorme