

COLECCIÓN

Malcorta

PROCEDENCIA

La malcorta es una uva **verdejo casi extinta**, rescatada por Javier Sanz Viticultor después de años de investigación para elaborar un **vino único**.

Tradicionalmente, la verdejo malcorta se cultivaba en la D. O. Rueda, pero la dificultad de su vendimia, de ahí su nombre "malcorta", la condenó al desuso. Javier Sanz Viticultor ha reproducido la genética de este clon porque aporta unos elegantes aromas y una mayor acidez natural.

VITICULTURA

La verdejo Malcorta madura más tarde que la verdejo convencional, lo que le otorga una mayor acidez natural al ser vendimiada que la verdejo autóctona.

VINIFICACIÓN

Para elaborar este vino, partimos de una maceración en frío y, tras el prensado, el mosto se desfanga por gravedad durante 24 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura menor de 15 grados, lo que permite que el proceso sea más lento y se conserven al máximo los aromas frutales de la variedad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo pálido brillante. En nariz, muestra aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, a flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales. En boca, destaca por su marcada acidez, que acentúa su carácter fresco y vivaz.

VMalcorta es un **vino sorprendente en matices únicos, floral, cítrico**, con una exquisita acidez natural y una marcada persistencia.

MARIDAJE

Mariscos y moluscos. Su carácter vivaz y su frescor también combinan a la perfección con pescados de carne blanca, como la merluza, el bacalao o el lenguado, a la plancha o al horno.

Variedad. Verdejo Malcorta

Zona. DO Rueda

Viñedo. 7 años

Método de cultivo. Espaldera

Vendimia. Mecánica

Producción. 10.000 botellas

Grado alcohólico. 13% VOL

Formato de botella. 750ml



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

