



TABLA ANALÍTICA

Alcohol Vol: 13%

pH: 3.05

Azúcar residual: 1.9 g/L

Acidez total: 6.9g/L ácido tartárico

Clos de Lôm – Malvasía 2018 – 75 cl. Malvasía 100%

D.O. VALENCIA

VIÑEDOS Y TERROIR

Lugar: Fontanars dels Alforins – Valencia – España.

Altitud: 640 metros.

Clima: Continental con influencias del Mediterráneo

Tipo de suelos: arcilloso-calcáreos

Edad del viñedo: 20 años.

Sistema de cultivo: viñas en secano y en vaso.

CULTIVO

Las uvas con las que elaboramos este vino provienen de viñedos, cultivados con métodos tradicionales de manera equilibrada, cuidadosa y sostenible. Algunos de nuestros mejores terruños se sitúan en laderas de las colinas bien expuestas en formas de terraza, esta situación tiene un doble efecto: garantiza una buena insolación y asegurar un drenaje natural del terreno. Los suelos de los viñedos son pobres en sustancias orgánicas lo que nos aporta un valor añadido para la elaboración de vinos de calidad en la finca.

ELABORACIÓN

Cada variedad es vendimiada por separado a mano en la propia finca. Después de rigurosas pruebas, el equipo técnico de la bodega determina la madurez fenólica óptima de las uvas y da comienzo a la cosecha. En esta vendimia, la Malvasía fue recogida durante la primera semana de septiembre. Una vez que las uvas han llegado a la bodega, temprano en la mañana, se procesan con la última tecnología, para retrasar el proceso de fermentación. Despalillamos, estrujamos, maceramos en homogeneizador continuo y separamos el mosto flor con un sistema de Decanter, no utilizamos prensas.

Enfriamos el mosto a 10-12° C para evitar el inicio de la fermentación y posteriormente llevamos a fermentar, con nuestra propia selección de levaduras, únicamente la parte limpia del mosto, en pequeños depósitos de acero inoxidable a 16° de temperatura durante más de tres semanas en lenta fermentación, para extraer el máximo de potencia aromática y de riqueza de matices en boca.

Finalizada la fermentación tenemos el vino con las lías en suspensión durante más de 4 meses para conseguir mayor complejidad y volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Nuestro delicioso vino Malvasía muestra un brillante color amarillo verdoso. En nariz, destaca por su intensidad y riqueza en aromas, nos recuerda a las frutas maduras; como la manzana roja, melocotón, lychee con un fondo floral de flor de azahar. Frutos más maduros en boca, con buena estructura, destaca por su frescura, acidez equilibrada y un final de boca largo y sabroso.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

SÍRVASE A 6-8°C

Clos de Lôm Malvasía es ideal para maridar con mariscos, arroces de todo tipo, comida thai, pescados asados y cóctel de mariscos. Perfecto para tomar en cualquier ocasión, como aperitivo refrescante o como acompañamiento de tapas variadas.



www.closdelom.wine