

## MALVASÍA AROMÁTICA 2022/2021

TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE.*  
UVA : *MALVASÍA AROMÁTICA (vendimia tardía; pacificación)*  
EDAD: *Más de 100 años.*  
SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*  
VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*  
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.*  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*  
GRADO: *15,5% VOL.*  
Ph: *3.36*  
ACIDEZ TOTAL: *7.0 GR/L (en tartárico)*  
AZÚCARES: *87.2 GR/L.*  
SO2: *42 mg/L.*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*  
ZONA DE VIÑEDO: *Los Quemados (Fuencaliente) – Isla de La Palma.*  
BOTELLA: *50 cl. Y 1,5 L.*  
CAJA: *6 Botella.*

Es un vino de ensamblaje de dos cosechas, las 2021 y las 2022. La añada 2021, fue una cosecha relativamente temprana, donde tuvimos una primavera suave y un verano con altas temperaturas. En cambio, la cosecha 2022, fue mucho más tardía, donde tuvimos una primavera y verano con temperaturas muy suaves, para finalizar con un septiembre lluvioso. Por lo tanto, tenemos un vino 2021 más cálido y concentrado, predominando la fruta sobremadura y por el contrario la añada 2022, mucho más fresca, afilada, pero manteniendo una concentración más fluida.

He decidido esta mezcla, porque estoy convencido de obtener la mejor expresión de un viñedo amortiguando el factor añada y llegar así a un punto de equilibrio entre cosechas más o menos concentradas y más o menos frescas.

Vista: Ámbar, reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: Complejo, con notas de mandarina, miel, orejones.

Boca: Fruta confitada, con final largo y elegante. El equilibrio entre su acidez natural y el azúcar residual del propio vino, evita que resulte empalagoso.



## MALVASÍA AROMÁTICA 2011 “reserva”

TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE.*  
UVA : *MALVASÍA AROMÁTICA (vendimia tardía; pacificación y botrytis)*  
EDAD: *Más de 100 años.*  
SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*  
VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*  
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *INICIO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. PROSIGUE EN BARRICAS DE 230 LITROS*  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*  
TIEMPO EN ROBLE: *108 MESES. EN ROBLE FRANCES, BARRICAS 230 L.*  
GRADO: *17,5% VOL.*  
Ph: *3.62*  
ACIDEZ TOTAL: *6.10 GR/L (en tartárico)*  
AZÚCARES: *92.0 GR/L.*  
SO2 TOTAL: *65 mg/L.*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*  
ZONA DE VIÑEDO: *Los Quemados (Fuencaliente) – Isla de La Palma.*  
BOTELLA: *50 cl. Y 1,5 L(magnum)*

Vista: Ambarino, limpio y brillante.

Aroma: Son potentes y complejos, se perciben notas de fruta madura, deshidratada, fruta escarchada y notas iodadas propias de la crianza oxidativa. Ligeros recuerdos a champiñón, trufa.

Boca: Fresco, sedosos, de paso amable, con una acidez que lo hace equilibrado y voluminoso.

