

PERELADA

D.O. Empordà

Malaveïna es el nombre por el que llamaban los payeses a las "malas vecinas". Esta misma palabra da nombre al viñedo donde nace este vino. Elaborado a partir de un coupage de variedades bordelesas y mediterráneas, ofrece aromas afrutados, balsámicos y tostados. En boca es un vino redondo, carnoso y estructurado.



FINCA MALAVEÏNA 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha negra, Cabernet Franc.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada y recogida a mano. Maceración larga y fermentación controlada a 22 °C.

Crianza de 12 meses (74% en barricas bordelesa nueva de roble francés, 10% en foudres, 9% en depósitos de cemento, 7% en barricas de 300 litros de roble francés).

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de capa alta. Aroma frutal con un fondo de finas notas tostadas y balsámicas. En boca es redondo, carnoso y estructurado. Los taninos son maduros y aportan sensación de redondeo. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo posgusto.

MARIDAJE

Con los platos más contundentes. Con guisos y asados de carne. Con platos de caza. Con salsas sabrosas y contundentes. Condimenta tus paltos con pimienta, especias dulces, mermeladas de frutas rojas, setas...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com