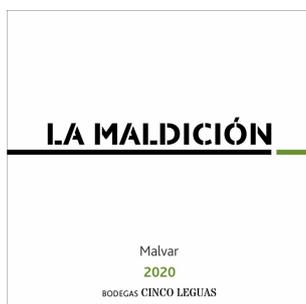


LA MALDICIÓN MALVAR



BODEGAS
CINCO LEGUAS



LA MALDICIÓN

Malvar
2020
BODEGAS CINCO LEGUAS



LA MALDICIÓN

Malvar
2020
BODEGAS CINCO LEGUAS

Vino que representa la máxima expresión de la variedad Malvar en el pueblo de Valdilecha (Madrid), mezclando varias parcelas con un marcado carácter calcáreo.

Productor:	Bodegas Cinco Leguas
Denominación:	D.O. Vinos de Madrid
Origen:	España / Madrid
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3,41
Acidez:	5,1
Azúcar residual:	0,1 g/l
Variedades:	Malvar 100%
Producción:	3.000 botellas
Edad del viñedo:	70-80 años
Densidad de la plantación:	1.100 cepas/ha
Superficie del viñedo:	2 ha
Suelo:	Arcillo-calcáreo
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Espontánea en inox y barrica
Crianza:	8 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de 400 y 500 litros
Temperatura de servicio:	13-14°
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Pomelo, membrillo, hierba seca. Profundo, fresco carácter glicérico.