

LA MALDICIÓN MALVAR EN BOTA



BODEGAS
CINCO LEGUAS

LA MALDICIÓN

Malvar en Bota
2019
BODEGAS CINCO LEGUAS



La Maldición Malvar en bota es una mirada a la tradición vitivinícola de la zona, donde la oxidación fue la virtud de la celebración, acompañando estos vinos a las grandes celebraciones, las tardes frías, amenizando las comidas, las meriendas, las cenas,? el silencioso recurso de la casualidad transformando despistes en joyas enológicas, haciendo del defecto virtud, maravillosos vinos ámbar, sedosos, frescos, almendras, frutos secos, flores secas,.. Historia que acompaña e invita a beber.

Productor:	Bodegas Cinco Leguas
Denominación:	D.O. Vinos de Madrid
Origen:	España / Madrid
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Torrontés 50%, Malvar 50%
Producción:	1.200 botellas
Superficie del viñedo:	0,3 ha
Suelo:	arcillo-calcáreo con bastantes piedras de caliza en superficie.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	fermentación - maceración de las pieles y los raspones durante 11 meses en tinaja de barro de 200 litros, durante los cuales se produce un "velo de flor" . Movimientos muy suaves durante la maceración. Fermentación alcohólica y maloláctica espontáneas.
Crianza:	Envejecimiento en unas cubas de roble, tradicionales jerezanas. Algunos años el vino toma más carácter biológico y otros años más oxidativo.
Temperatura de servicio:	11-13°
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco