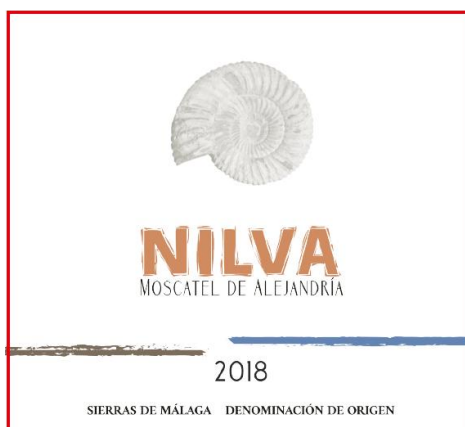




FIGHA DE CATA - NILVA



- **Denominación de Origen:** Sierras de Málaga
- **Tipo de Vino:** Blanco Seco – Crianza en lías finas
- **Variedad de uva:** Moscatel de Alejandría
- **Viñedo:** Viña del Peñoncillo en Manilva (Málaga) de 1,8 Ha, ubicada a escasos metros del Mar Mediterráneo y con fuerte influencia oceánica por su proximidad al Estrecho de Gibraltar. Cepas viejas (54 años), cultivadas sobre lomas de tierra albariza, con rendimientos muy bajos (<1Kg/cepa) y cultivadas en secano con certificación de agricultura ecológica (el certificado ecológico afecta a la uva, no al vino). La cosecha 2018 el vino también será Ecológico.
- **Vendimia:** Manual con estricta selección en campo, recolectada en cajas de 7 Kgs.
- **Producción:** Limitada a 1.950 botellas (cosecha 2018)
- **Graduación Alcohólica:** 12,5 %
- **Año de Cosecha:** 2018
- **NOTAS DE CATA:**
 - ✓ **Vista:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante
 - ✓ **Nariz:** Afrutado, con aromas potentes, elegantes y florales donde la variedad se muestra característica
 - Boca:** Con volumen, sedoso, potente, denso a la vez que fresco y seco, con un toque salino
- **Maridaje:** Acompaña perfectamente pescados, mariscos, moluscos, arroces, pastas, patés y foies, ensaladas, cocina oriental, steak tartar o carpaccio.
- **Temperatura de servicio:** Servir frío (7 ° C)