



FIGHA DE CATA - NILVA 2019



NILVA

Moscatel de Alejandría

2019

SIERRAS DE MÁLAGA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- **Denominación de Origen:** Sierras de Málaga
- **Tipo de Vino:** Blanco Seco – Crianza en lías finas
- **Variedad de uva:** Moscatel de Alejandría 100 %
- **Viñedo:** Uvas procedentes de varios Viñedos de Manilva (Málaga), próximos al Mar Mediterráneo y con fuerte influencia oceánica por su proximidad al Estrecho de Gibraltar y el Océano Atlántico. Cepas viejas cultivadas en condiciones de secano sobre lomas de tierra albariza, orientadas tanto a Levante como a Poniente, lo que determina un juego de matices y caracteres que dan personalidad al producto final.
- **Vendimia:** Manual con estricta selección en campo, recolectada en cajas de 7 a 10 Kgs.
- **Producción:** Limitada a 2.787 botellas (cosecha 2019)
- **Graduación Alcohólica:** 13 % Alcohol
- **Año de Cosecha:** 2019
- **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 marcado 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)