

FICHA DE CATA - NILVA ECOLÓGICO 2019



- **Denominación de Origen:** Sierras de Málaga
- **Tipo de Vino:** Blanco Seco – Crianza en lías finas
Fermentación con levaduras autóctonas
- **Variedad de uva:** Moscatel de Alejandría 100 %
- **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 (56 años), cultivadas sobre lomas de tierra albariza, con rendimientos muy bajos (<1Kg/cepa) y cultivadas en secano con certificación de agricultura ecológica.
- **Vendimia:** Manual con estricta selección en campo, recolectada en cajas de 7 Kgs.
- **Producción:** Limitada a 1.582 botellas
- **Graduación Alcohólica:** 13,5 %
- **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 por su proximidad al mar.
- **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)