



Encina del Inglés 2016

Andalucía atrajo durante el s. XIX a muchos románticos ingleses que, sorprendidos por el carácter de esta bella región, la dieron a conocer al mundo con sus relatos y dibujos. A ellos queremos rendir homenaje con este vino blanco seco, fresco y muy afrutado, elaborado a partir de Moscatel Morisco, Doradilla y Pedro Ximénez, tres variedades autóctonas que reflejan la personalidad de esta tierra que los sedujo.

Denominación de origen: Sierras de Málaga.

Varietades: Moscatel Morisco (70%), Doradilla (5%), Pedro Ximénez(25%).

Vendimia: Seleccionada a mano.

Fermentación: Controlada a temperatura de 18°C

Graduación: 12% vol.

Acidez total: 3.5g/l (t.a.).

Acidez volátil: 0.19 g/l (s.a.).

Azúcar residual: 0.21 g/l.

SO2 libre: 36 mg/l

SO2 total: 90 mg/l

Tipo de botella: Borgoña, verde, 75cl.

Nota de cata: Color amarillo limón, muy brillante. Notas de Moscatel, fondo de frutas cítricas y frescas con un ligero toque floral. En boca es muy fresco, equilibrado, largo, con un marcado toque salino característico de la variedad Doradilla.