



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2021

Tipo de botella.

Borgoña Nova color verde oscuro de 75cl. .

Variedad de la uva

Moscatel (50%), Pedro Ximénez (40%), Doradilla (10%)

Elaboración

Elaboración en blanco, maceración media, fermentación controlada a 22°C.



“ Un vino seco elaborado con las típicas variedades con las que se vinifican los dulces en Andalucía ”

Ana de Castro. Enóloga.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con destellos dorados
Aromas a albaricoque fruta de hueso madura con ligeros toques tropicales.

En boca se marca la salinidad propia de la doradilla, equilibrado, carnoso y con un largo postgusto.

Análisis

Graduación: 13% vol.
SO2 libre: 41 mg/l.
SO2 total: 85 mg/l.
Acidez total: 5,65 g/l (a.t.).
Acidez volátil: 0,37 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,0 g/l.

Encina del Inglés Blanco