

RAICES

MALVAR

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

La uva blanca Malvar se cultiva principalmente en el área de Madrid. Aunque también la podemos encontrar en Cuenca, Cáceres, Ribera del Guadiana o La Mancha. En este último lugar se conoce como Mondéjar. La nuestra proviene de la zona geográfica de Villarejo de Salvanés (Madrid), donde hay viñedo de alrededor de 30 años, con suelos franco-arcillosos, una altitud de unos 680 metros de altitud y un clima mediterráneo continental. A finales del siglo XX había unas 2.500 hectáreas de esta variedad.

Fecha de vendimia: mitad de septiembre

Clasificación: DO Vinos de Madrid

Variedad: 100% Malvar

Vinificación: Fermentación a 12°C durante un día y finalización de la fermentación a 16°C. Crianza sobre lías durante 60 días con batonnage diario de 5 minutos. 3 meses en barricas de 225 litros.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Color claro y brillante, amarillo pálido con reflejos verdosos.

En nariz tenemos un vino con mucha fruta, destaca la fruta blanca, mucha mineralidad y un toque de flores blancas.

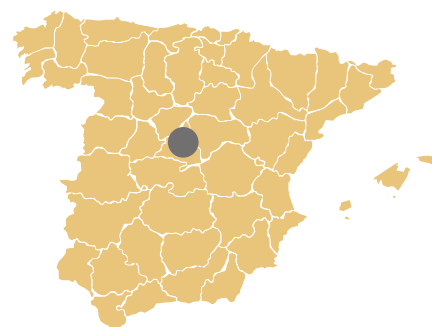
En boca representa muy bien la variedad. Fresco y generoso, es muy untuoso, cremoso y tiene unas notas especiadas. Un final largo.



Sugerencias de maridaje de la sumiller Stephanie Kippes:

Dorada a la sal o tallarines con gambas y gulas.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Sauvignon Blanc.



RAICES

MALVAR

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

The white Malvar grape is mainly grown in the Madrid area. Although we can also find it in Cuenca, Cáceres or Ribera del Guadiana. In this last place it is known as Mondéjar. Ours come from the geographical area of Villarejo de Salvanés (Madrid), where there are vineyards that are around 30 years old, with clay-loam soils, an altitude of about 680 meters and a continental Mediterranean climate. At the end of the 20th century there were about 2,500 hectares of this variety.

Harvest date: mid-September

Classification: DO Vinos de Madrid

Variety: 100% Malvar

Vinification: Fermentation at 12°C for one day and completion of fermentation at 16°C. Aging on lees for 60 days with daily batonnage of 5 minutes. 3 months in 225 liter barrels.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Clear and bright color, pale yellow with greenish reflections.

On the nose we have a wine with a lot of fruit, the white fruit stands out, a lot of minerality and an touch of white flowers.

In the mouth it represents the variety very well. Fresh and generous, it is very unctuous, creamy and has some spice notes. A long finish.



Pairing suggestions from sommelier Stephanie Kippes:

Sea bream or noodles with shrimps.

Best served in a Riedel Performace Sauvignon Blanc glass.

