

Zestos Blanco

COMPAÑÍA DE
VINOS DEL ATLÁNTICO

AÑADA
2023

ZONA
D.O. Madrid

VARIETADES
100% Malvar

“Zestos”, que significa cesta en español, rinde homenaje a la rica historia vitivinícola de España, haciendo referencia a las cestas que los trabajadores del viñedo llevaban a la espalda para transportar las uvas desde el viñedo hasta las bodegas a pie. La uva poco común llamada Malvar es autóctona de la Península Ibérica y es la principal variedad blanca de la región vinícola de Madrid. También se conoce como Lairén.

ELABORACIÓN

El mosto se macera durante 12 horas y se fermenta en frío a 50°F durante 20 días. La fermentación se produce la mitad en depósitos de acero inoxidable y la otra mitad en cemento. La fermentación en cemento permite el proceso más suave de microoxigenación. Para la crianza, el vino no ve roble; se envejece en depósitos de acero inoxidable. Para conservar los aromas frescos y la chispa de la uva Malvar y los sabores limpios de frutas de hueso en el paladar, el acero inoxidable es un recipiente neutral que no introduce aromas ni sabores adicionales.

VIÑEDOS

Vides plantadas en 1950. Tendidas en suelo de arcilla y piedra caliza a 645 m de altitud.

NOTAS DE CATA

Fragante. Carnoso, concentrado y seco en el paladar, presenta sabores cítricos de corazón de naranja y manzana verde y una nota de jengibre. El final es pedregoso y largo, con un suave matiz floral persistente.

ALCOHOL
12,5%

PRODUCCIÓN
770 cajas (12 pack)

EAN
8437008409818

RATING
2021 93WE "Best Buy"; 2014 90VM



Zestos
Malvar

VINOS DE MADRID
Denominación de Origen