



# BRUNEO

MALVASÍA

Un blanco limpio y brillante de color amarillo limón con reflejos dorados. En nariz se encuentra aromas a frutas de hueso, toques cítricos y herbáceos frescos, heno y recuerdos a pan tostado.

Una boca fresca con carácter cítrico, elegante y cremoso, con un final muy largo y ligeramente amargo.





# BRUNEO

MALVASÍA

2019 | 748 botellas

FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE 3ª semana	OCTUBRE	NOVIEMBRE
Poda	Poda		Poda en verde				Vendimia		Embotellado

<b>SITUACIÓN VIÑEDO</b>	Fermoselle, Villarino de los Aires
<b>VARIEDAD</b>	Malvasía
<b>EDAD DE LAS CEPAS</b>	70 -100 años
<b>TRATAMIENTOS</b>	2 de azufre, 1 de caldo bordelés
<b>SELECCIÓN DE UVA</b>	En la viña y en la bodega
<b>DESPALILLADO</b>	Si
<b>ESTRUJADO</b>	Si
<b>DEPÓSITOS</b>	Acero inoxidable
<b>MACERACIÓN PREFERMENTATIVA</b>	3 – 4 días
<b>TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN</b>	18 – 20°
<b>LEVADURAS</b>	Autóctonas
<b>TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN</b>	n/a
<b>MACERACIÓN POSFERMENTATIVA</b>	n/a
<b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</b>	No
<b>CRIANZA</b>	7 meses en barrica sobre sus lías finas
<b>TIPO DE MADERA</b>	Barrica de 500 litros, roble francés
<b>CLARIFICACIÓN</b>	Con proteína vegetal
<b>FILTRACIÓN</b>	Placas de celulosa
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	13,4 Vol
<b>CERTIFICACIÓN</b>	En conversión a la agricultura ecológica



## BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

[www.bruneo.es](http://www.bruneo.es)