



BRUNEO

MALVASÍA

Un vino blanco complejo, equilibrado y con personalidad, que combina frescura, volumen y elegancia. La madera, bien integrada, acompaña la expresión frutal y aporta textura y longitud en boca, con un final que invita a seguir bebiendo.

De color amarillo pajizo con destellos verdosos, se presenta limpio y brillante.

En nariz destaca una madera elegante e integrada, junto a aromas de fruta de hueso, como melocotón y albaricoque. Una ligera vainilla y notas florales y balsámicas completan un conjunto complejo y armonioso.

En boca es goloso, fresco y profundo, con volumen y una textura envolvente. Se aprecian notas de pastelería, piel de naranja, manzana madura y fruta de hueso, que acompañan un final largo y persistente.





BRUNEO

MALVASÍA

2024 | 870 botellas

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

SITUACIÓN VIÑEDO Fermoselle, Villarino de los Aires

VARIEDAD 90% Malvasía y 10% Puesta en Cruz

EDAD DE LAS CEPAS 70 - 100 años

SELECCIÓN DE UVA En la viña y en la bodega

DESPALILLADO Sí

DEPÓSITOS Acero inoxidable y barrica francesa

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN 13 a 15 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA No

CRIANZA 9 meses en barrica sobre sus lías finas

TIPO DE MADERA Barricas de diferentes volúmenes de roble francés y acacia.

GRADO ALCOHÓLICO 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l (ác. tartárico)

pH 3,23



BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

www.bruneo.es