

Malón de Echaide

Ctra. Tarazona n.º 33 · 31520 Cascante, Navarra · 948 851 411
www.malondeechaide.com · info@malondeechaide.com

M&E BODEGAS
MALON DE
ECHAIDE
DESDE 1951

ESP BLANCO

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Uva: 100 % Chardonnay.

Elaboración: temperatura fermentación: 15° C. **Tiempo fermentación:** 14-21 días.

Notas de cata: a la vista ofrece un bonito color pálido con ribete verdoso, limpio y brillante. En nariz compone un marco aromático potente, frutal, primario, en el que sobresalen las notas de fruta blanca, manzana, y alguna punta herbácea fresca. En boca es seco, con buena acidez, de retronasal elegante y final aromático.

Consumo y maridaje: se aconseja degustarlo entre 8-10° C.

Ideal como aperitivo con pescados, mariscos, así como platos ligeros y quesos frescos.

ENG WHITE WINE

Alcohol content: 13,5 % vol.

Grape: 100 % Chardonnay.

Production: fermentation temperature: 15° C. **Fermentation time:** 14-21 days.

Tasting notes: this wine presents an attractive pale hue and a bright, clean rim tinged with green. A powerful, primal, fruity effect on the nose, with predominating notes of white fruit, apple and fresh hint of herbs. Dry in the mouth, with a good degree of acidity and an elegant aromatic finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 8-10° C.

Ideal as an aperitif with fish or seafood, and also with light dishes and soft, white cheese.

DEU WEISS

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Urebsorte/n: 100 % Chardonnay.

Erzeugung: gartemperatur: 15° C. **Garzeit:** 14-21 tage.

Aussehen, buket und geschmack: für das Auge eine ansprechend blasse Farbung mit Anzeichen von grün, sauber und strahlend. In der Nase ein kraftiges Aroma, fruchtig und primar, bei dem die Noten weisser Früchte, Apfel und die ein und andere Spitze frischer Kräuter hervorsteht. Auf der Zunge trocken mit einer guten Saureausprägung, elegant im Nachgeschmack mit einem aromatischen Abschluss.

Genuss und empfehlungen: empfohlen wird der Genuss bei Temperaturen zwischen 8-10° C.

Ideal als Aperitif zum Begleiten von Fisch, Meeresfrüchten, sowie leichten Gerichten und französischen Käsesorten.

