

Torrecilla

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

MdE
BODEGAS
MALÓN DE
ECHAIDE
DESDE 1951



ESP BLANCO

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Uva: 100 % Viura.

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

Notas de cata: su presentación visual es de color amarillo pálido con ribete verdoso, brillante y limpio. En nariz desarrolla un conjunto aromático de media intensidad, sobre un fondo de fruta tropical. En boca posee una refrescante acidez con un final seco y agradable.

Consumo y maridaje: consumir preferentemente entre 8-10° C. Apropiado para pescados y entremeses.

ENG WHITE WINE

Alcohol content: 13 % vol.

Grape: 100 % Viura.

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

Tasting notes: this wine presents a pale yellow hue with a bright, clean rim tinged with green. On the nose, it reveals an aromatic blend of medium intensity, on a backcloth of tropical fruit. In the mouth there is a refreshing acidity with a pleasant, dry finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 8-10° C. Appropriate for accompanying fish and hors d'oeuvres.

DEU WEISS

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Urebsorte/n: 100 % Viura.

Erzeugung: gärtemperatur: 15° C. Gärzeit/beize: 14-21 tage.

Aussehen, buket und geschmack: für das Auge eine ansprechend blassen Gelbfärbung mit Anzeichen von grün, sauber und strahlend. In der Nase ein kräftiges Aroma mittlerer Intensität vor dem Hintergrund tropischer Früchte. Auf der Zunge ein erfrischender Säuregrad mit einem trockenen und angenehmen Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: genuss vorzugsweise bei Temperaturen zwischen 8-10° C. Geeignet zum Servieren zu Fisch und Vorspeisen.