



Malón de Echaide

ESP BLANCO

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Uva: 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: 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.