



**SET
VINS**

• DE MUNTANYA •

MAZALVÍ 2022

Viñedos: De montaña situados 750 y 940 metros snm. Ubicados en el termino de Siete Aguas, en el paraje del Cerecillo y Mazalví.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Vendimia: Manual.

Vinificación: 2 semanas de maceración y fermentación con levadura autóctona.

Crianza: 9 meses de crianza sobre lías y un mes de barrica del 50% del volumen, en barrica de roble francés de 500 Lts.

Embotellado: 18 de Junio de 2023, sin filtrar, ni clarificar.

Nota de Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo con reflejos dorados, ligeramente velado por la vinificación sin filtración.

Fase olfativa: De intensidad media, complejo debido a la maceración con las pieles y su crianza sobre lías. Floral, aromas a azahar, cascara de naranja con ligeros matices a bollería sobre un ligero fondo mineral.

Fase gustativa: Entrada suave con final estructurado y elegante amargo, que invita a seguir bebiendo. Vino fresco con estructura final de boca mineral y untuoso con recuerdos de bollería.

Variedad de uva

70% Macabeo
30% Malvasia

Graduación alcohólica

11 % Alcohol

