

OCÁLAM

MALVASÍA 2013

D.O. TORO

NOTAS DE CATA

De pulcro brillo, se presenta ante nosotros un vino cargado de recuerdos de aromas tropicales como maracuyá, lima y matices de flores blancas. En el trago es honesto en cuanto al gusto, con la deliciosa confirmación de frutales mediterráneos. Resulta sorprendente, sin embargo, su untuosa cremosidad en boca y destacable su equilibrio entre el frescor y un postgusto elegante que queremos definir como “carisma”.



INSTRUCCIONES DE USO:

Un caldo ideal para pescado blanco a la brasa.



OCÁLAM

MALVASÍA 2013

D.O. TORO

FICHA TÉCNICA

HISTORIA DE LA VARIEDAD

Al analizar el origen de esta variedad, es preciso diferenciar entre la uva malvasía, y el vino malvasía. Si bien el origen de la uva no es claro, se cree que es un cultivo autóctono de las costas griegas.

En cuanto al vino malvasía tiene una clara procedencia italiana, donde es un vino muy apreciado. El término “malvasía” sería una deformación del nombre de la población griega de Monemvasia.

Es precisamente desde Italia donde se extiende a España, a través de tierras mediterráneas en tiempos medievales.

Como muestra de la uva noble que es, se dice que el duque Jorge de Clarence, hermano del rey Eduardo IV de Inglaterra fue ahogado en un tonel de malvasía en la Torre de Londres en 1478.

ELABORACIÓN

MADURACIÓN EN BOTELLA: 3 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

GRADUACIÓN: 12.8 % Vol.

MARIDAJE: Un caldo ideal para pescado blanco a la brasa.