FINCA

CASA BALAGUER

SALICORNIO MALVASIA

100% Malvasía

Un salicornio es una planta arbustiva que crece en ambientes salobres. En este caso, la uva proviene de Villena, de una parcela con gran cantidad de sal en el suelo, Por eso hemos elegido este nombre, porque hace mención al carácter salino de este vino.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas de plástico y selección de racimos en bodega. Maceración con sus pieles a temperatura ambiente durante 5 días e inicio de la fermentación de forma espontánea con levaduras autóctonas. Posterior prensado a mitad de fermentación donde termina ya sin pieles hasta quedar seco. Fermentación y posterior crianza sobre lías finas durante 5 meses en depósitos de hormigón bajo velo de for.

NOTAS DE CATA: Color amarillo dorado intenso. En nariz aparecen aromas de fruta cítrica y algún recuerdo tropical. En la boca el vino se presenta con volumen y complejo, con una marcada salinidad e una integrada acidez, que se ve amplificada por el carácter salino. Es un vino blanco con buena textura y medio cuerpo. El final es seco y bastante largo, lo que lo hace ideal para tomar acompañado de gran variedad de pescados, arroces y pastas. O una selección de quesos.