

BODEGAS  
*Ángel Benés Matute*

**LASLARGAS**

*Pura malvasía, pura fantasía*



**Tipo de vino:** Blanco. D.O.Ca.Rioja

**Elaborador:** Bodegas Ángel Benés Matute

**Localización:** Cordovín.

**Variedad de uva:** 100% Malvasía Aromática

**Grado de alcohol:** 13% Vol.

**Elaboración:** Vino blanco monovarietal, a partir de uvas malvasía aromática, cultivada en nuestra finca de mayor altitud situada a 670 m. de altura media; y recogidas una a una mediante una selectiva vendimia manual. Una vez en bodega, seleccionamos el mosto de lágrima y de primera prensa que es sometido al sistema de flotación para favorecer una fermentación de mosto limpio de impurezas y fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. Posteriormente, antes de ser embotellado, reposa con sus lías más finas para potenciar su fuerza aromática y untuosidad.

**Nota de cata:**

**Fase Visual:** Color amarillo brillante con suaves ribetes dorados.

**Fase Olfativa:** Aparecen aromas a fruta dulce madura (mango, melocotón...) y flores, con ligeros toques a cítricos (pomelo, naranja...).

**Fase Gustativa:** Denota un buen equilibrio de fruta dulce con matices cítricos, sabor envolvente pero con un ligero punto de acidez, dejando un retrogusto persistente y duradero.

**Temperatura de servicio:** Entre 7° y 9°C.

**Maridaje:** Encaja muy bien con ensaladas, pescados blancos, carnes de ave, quesos suaves y postres.