

## LA CANDELERA 2019



**Color:** Brillante amarillo pálido con ribetes verdosos. Evolucionara con el paso del tiempo el color en su justa medida, apareciendo seguro con los años unos preciosos bordes dorados.

**Nariz:** Maravillosa combinación de flores (hinojo, acacia) y frutas sobre todo de hueso, melocotón y albaricoque también pera y manzana verde (sidra) son las notas predominantes. La malvasía muy presente en nariz.

**Boca:** Inicialmente se presenta como un vino refrescantemente cítrico. El paso de boca nos muestra casi a la vez la gustosa y “dulce” vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez final de boca que nos anuncia su más que segura longevidad. En cada sorbo descubrimos su elegantísima corpulencia, volumen y equilibrio conseguidos en gran medida por la mezcla de variedades; **40% de garnacha blanca, 30% de viura y 30% de malvasía**. Fermentación y posterior crianza de 4 meses en barricas bordelesas de roble francés con tostado ultraligero.

**LA CANDELERA 2019** es un vino muy versátil, ideal para acompañar por su punto de estructura y pluralidad gastronómica pescados grasos, cocina oriental, quesos semicurados o frescos y porque no, hasta carnes blancas y buenos arroces.

Nuestra recomendación es servirlo a una temperatura de 6° C para disfrutarlo sin cubitera entorno a los 9°

PRODUCCIÓN

6.000 Bot. 75 cl.