



EL GRIFO

## Grifo Malvasía Lías 2021

Vino blanco sobre lías de Malvasía Volcánica 100%, cosecha 2021. La uva procede de varias parcelas seleccionadas de Tinajo.

Se elabora este vino de guarda desde 2010, porque esta crianza es la que mejor resalta las características varietales de la Malvasía. Es una de las referencias más premiada en los Concursos Internacionales de nuestra gama Colección. De esta cosecha se elaboraron 13.296 unidades.

### ELABORACIÓN

La uva procede de cuatro viticultoras de Tinajo, se vendimio el 22 de julio del 2021. La vendimia es manual en cajas de 18-20 Kg., donde se guardaron en la cámara climatizada hasta el día siguiente, para prensarlas sin despalillar. El mosto, tras un desfogado estático de 24 horas, inició la fermentación con nuestras propias levaduras.

Una vez finalizada, se introdujo un 30% de la partida en barrica de roble francés de 500 litros, manteniendo la otra parte en depósito. Se mantienen las lías en suspensión durante 7 meses, en las barricas el batonage se realiza de forma manual.

Se realiza un coupage de ambas crianzas, posteriormente se clarifica y embotella el 24 de marzo del 2022 para continua esa crianza en botella durante aproximadamente 8-12 meses más antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo pajizo, con ligeras tonalidades doradas. Limpio y brillante.

**Aroma:** De intensidad media-alta de un vino en evolución. Fruta fresca, cítrica (cáscara de naranja) y tropical (maracuyá, mango). Flores (azahar, jazmín, violeta), hinojo, y aromas complejos como el sílex o el pedernal (fósforo). La autólisis de las levaduras recuerda aromas de panadería y levadura. La crianza en botella destaca frutos secos, miel y caramelo.

**Boca:** Volumen, paso largo, untuoso, acidez natural muy marcada, frescura cítrica, notas minerales y ligeramente salinas. Final persistente.

### ANÁLISIS

% Vol.	13°
Azúcar	gr/l
Acidez Total	g/l
pH	
SO2 Total	mg/l