

SINCE 1963 JEANLEON EXPERIMENTAL WINE A MAN A TIME A WINE

MS-18



DO: Penedès

VARIEDAD: Malvasia de Sitges

VENDIMIA: Manual

FECHA DE VENDIMIA:

7 y 8 de septiembre de 2018

TIPO DE FERMENTACIÓN:

Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable durante 12 días, bajo temperatura controlada (15°C).

FECHA DE EMBOTELLADO:

20 y 21 de marzo de 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ALÉRGENOS: Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. En nariz presenta finos aromas de flores y frutas de lichi con fondo de albaricoque. En boca destaca por su entrada redonda, seguida de una equilibrada acidez y un delicado perfume, presentes en todo el recorrido. Notas retronasales constantes a rosas.

GASTRONOMÍA

Maridaje armónico con todo tipo de arroces, así como con platos con base de pasta y vegetales. Ideal para acompañar entrantes, pescados y marisco.

Temperatura de servicio: entre 6°C y 8°C.

HISTORIA

Elaborado 100% con la variedad autóctona Malvasía de Sitges, MS-18 refleja la esencia de esta variedad y su cuidado proceso de elaboración. Con una producción limitada de 2.481 botellas representa un homenaje a nuestra tierra, donde Jean Leon encontró el lugar idóneo para elaborar vinos con una singularidad, personalidad e identidad única.