

Viña Amalia

Descripción

Tipo: vino blanco joven. Semiseco.

Variedad y procedencia: uvas pedro ximénez como base, complementadas con moscatel.

Elaboración: vino blanco, ligero, afrutado y fragante, procedente de una cuidada selección de distintas cepas, fermentado en frío, y vinificado con el mayor esmero para mantener sus cualidades naturales inalterables.

Nota de cata

Aspecto: transparente. Brillante. Alegre en copa. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: fresco. aromas afrutados de melón, melocotón, pera, manzana. Recuerdos de fruta tropical (guayaba) y amoscatelados.

Sabor: ataque agradablemente ácido, seguido de una grata sedosidad y un cuerpo sensible y con un retrogusto agradable y elegante. Posee retronasalidad a fruta madura y matices amoscatelados.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): $\leq 10,0$ g/litro.

Grado alcohólico: 10-11% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $5,40 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,50$ g/litro.

Gastronomía

Aperitivos. Platos frescos, ensaladas. Arroz y pastas suaves. Quesos suaves.

Servir muy frío, a 6-8°C. Siempre con una cubitera.

89 puntos Parker

Otras menciones

91 pts y Medalla CIVAS con Distinción, Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España 2023.

Accésit Mejor Etiqueta XXXVI Cata del Vino Montilla-Moriles 2019.

“¿A qué sabe la luz de una mañana de primavera?”

Risueño, brillante, vital y sobre todo, muy aromático y fresco. Así es Viña Amalia.

El reflejo de la viña y la aspiración de un estilo de vida optimista y alegre, vestido de una imagen atractiva y actual.

Es un vino ideal para el buen tiempo, el terrazo y los aperitivos en jardines”.

[Pérez Barquero S.A.](#) Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla (Córdoba) España

Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS

