

MALOCO



Sabor fresco y mediterráneo con cierta acidez

Finca Clos Cor VÍ se encuentra en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, declarado reserva de la biosfera por la UNESCO. Después de años de rehabilitación, han recuperado unas cepas maravillosas de más de 40 años. Uno de sus valores es ser viticultores, por eso cuidan y miman sus viñedos propios. Maloco fue el primer vino tinto de la Finca teniendo como base la variedad Bobal, una búsqueda de la expresión pura de esta variedad.

Vino Tinto 100% Bobal

DO Utiel-Requena

Añada 2021

Alcohol: 13%

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés y 2 meses en tinajas de barro pulir taninos y limpiar el vino. 100% ecológico. 90 puntos en la Guía Peñín.

Descripción: la climatología de la añada favorece un equilibrio perfecto entre alcohol, acidez y taninos. Color de intensidad media alta a rojo picota. Nariz de intensidad alta a fruta roja madura, cereza confitada, mora negra. Notas a cedro, pimienta molida, balsámicas y minerales. En boca tiene una acidez media. Intensidad media a fruta roja, fresa, frambuesa, clavo, con un largo final diferenciado por un toque mineral.

Maridaje: perfecto para platos de arroz, ya sea paellas, risottos de champiñones o incluso arroces con pescados o mariscos. También marida bien con guisos de pescado o carne (calderetas de pescado o carne estofada).

