



Malacapa

— Natural —

VINO JOVEN 2023



AÑADA	2023	ALCOHOL	14% VOL.
VARIEDAD	92% TEMPRANILLO 8% MAZUELO	SERVIR A	16-18°C
D.O.Ca.Rioja	LA RIOJA	CONT.	75CL

- Viticultura: Poda en vaso, vendimia manual en cajones de 200 kg

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

Uvas recogidas y seleccionadas a mano.
 Este vino ha fermentado durante una semana con levaduras naturales.
 Posteriormente, la fermentación maloláctica se realizó en depósito.

AROMAS



FRUTOS ROJOS



CIRUELAS



ROSAS

MARIDAJE

Vino vivo y armónico, ideal para maridar con chorizo de La Rioja, jamón ibérico, patatas a la riojana...



Finca de los Arandinos
 BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTENA