

Cepa de buena producción, maduración tardía y porte bajo. Da lugar a vinos frescos, aromáticos. Se cultiva en Madrid y en Castilla-La Mancha dentro de la D.O. Mondejar.

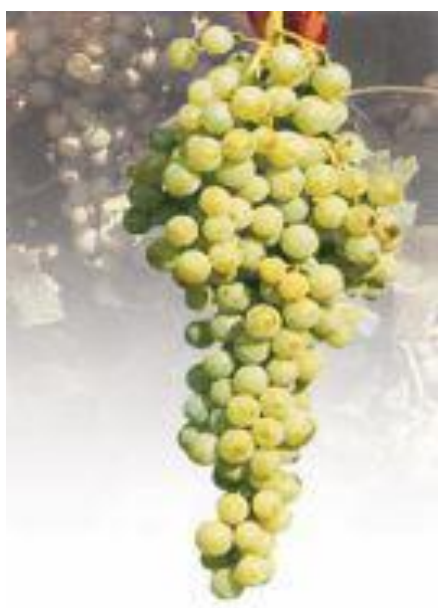
Tiene sus orígenes en España (Madrid). Cultivada en la mitad sur de la Península Ibérica, en la zona de La Mancha, destacando en las Denominaciones Mondéjar, Ribera del Guadiana y Vinos de Madrid. Considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid.

Da cepas de buena producción, maduración tardía y porte bajo. El racimo es grande, suelto con bayas grandes ligeramente aplastadas de color verde-amarillo, de maduración precoz.

Brotación entre temprana y media, y madurez temprana. Muy atacada por los pájaros, por su pronta maduración.

Parecida en aspecto a la Airén, da vinos ligeros y con cierta frescura y también con mayor relieve aromático que los de Airén con un alto contenido en alcoholes superiores. Produce vinos aromáticos, frescos de grata acidez, tonos levemente anisados.

Según la Orden APA/1819/2007, por la que se actualiza el anexo V, clasificación de las variedades de vid, del Real Decreto 1472/2000, de 4 de agosto, que regula el potencial de producción vitícola, malvar se considera variedad recomendada para la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha y la de Madrid, y autorizada en la comunidad autónoma de Extremadura. Es una variedad de uva muy abundante en Madrid, llegando al 73% de su viñedo, y en Castilla-La Mancha (provincias de Guadalajara y Toledo). Está considerada variedad principal en la Denominación de Origen Vinos de Madrid. También aparece en las denominaciones de origen Mondéjar y Ribera del Guadiana.



BAILARINA Malvar – Vino Blanco.

Añada: 2014

Denominación de Origen: VINOS DE MADRID

Zona de producción: Villarejo de Salvanes, Chinchón (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar 100% (variedad autóctona).

Grado alcohólico: 12,4% vol.

Elaboración:

La uva es transportada a la bodega en cajas de 20Kg para respetar al máximo la calidad del fruto. Una vez en la bodega, se realiza una maceración prefermentativa de unas horas, dependiendo de la calidad del fruto de cada año. El mosto yema limpio se trasiega a los depósitos de fermentación. Ésta se realiza en depósitos de hormigón de 5.000 l. (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (12-14º C) durante aproximadamente 15 días. Posterior reposo con sus lías unos 30 días.

Consumo Recomendado:

Corto plazo (en el año) aunque por su buena acidez puede ser interesante su consumo al siguiente año donde adquirirá mayor complejidad con el tiempo en botella. Es una variedad que evoluciona lentamente y muy bien en botella.

Temperatura de servicio: entre 5 y 9º C.

Nota de cata:

Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. Nariz de alta intensidad, con aromas frutales y flores blancas. En boca es amplio de matices con una entrada golosa y suave, con un recorrido fresco y largo que nos lo hace recordar durante largo tiempo. Ligero toque amargo de postgusto, propio de la variedad. Muy equilibrado.

Gastronomía:

Verduras, tortillas, quesos frescos y algunos embutidos, pescados blancos y mariscos.