



# VALSANGIACOMO

BODEGUEROS DESDE 1831

**BODEGA:** CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

**VINO:** Malvasia de SanJaume

**VARIEDADES UVA:** Malvasia 85%

Merseguera 15%

**CALIFICACIÓN:** DOP Valencia

**GRADUACIÓN:** 12,5%vol

**PRODUCCIÓN:** Limitada 12.000 botellas.

La Malvasía es una de las variedades mediterráneas más antiguas de origen griego, y tradicionalmente asentada en el Valle de Albaida en el interior sur de la provincia de Valencia.

Es la tercera añada que sale al mercado de este vino. Los viñedos de Malvasía y Merseguera se encuentran en la población de Bélgida, en las parcelas Benicaprà y Fasicampo, sobre un terreno abrupto y ondulado situados a 400 y 700m sobre el nivel del mar, y en esta cosecha se añade la uva procedente de la parcela de "Els Conills" viñedos de Malvasia de 40 años en la falda de la sierra de Chiva.

Para este proyecto hemos recuperado nuestra primera marca comercial, con la que a mitad del siglo pasado embotellamos la primera botella de vino en las instalaciones del Grao de Valencia, **Vall de Sant Jaume**, que significa el apellido Valsangiacomo en Valenciano. Vino seco de Malvasía, con un toque de Merseguera, que le aporta frescura y adecuada acidez.

**COLOR:** Amarillo limón maduro con brillantes irisaciones verdes.

**NARIZ:** Elegante aroma de flores blancas y recuerdos de frutas tropicales frescas.

**BOCA:** Expresiva, sabrosa y crujiente por su alegre acidez. Largo final.

CAJA 6X75CL

PESO BRUTO CAJA 7KG

EAN13 8410492004509

