



12% Vol.



**MOSCATEL | MUSCAT**

BLANCO | WHITE



Disponible en | Available in:



Bordelesa Stilus:  
750ml/Tapón corcho



Stilus Bordeaux:  
750ml/Cork

#### VARIETADES



Moscatel.

#### ELABORACIÓN



Elaborado a partir de uvas Moscatel procedentes de nuestros mejores viñedos tras una minuciosa selección de las mejores parcelas, sometidas a exhaustivos controles y vendimiadas de forma manual. Anticipando la vendimia conseguimos obtener la acidez necesaria para elaborar un Moscatel Brisat, técnica de elaboración especial consistente en iniciar la fermentación del vino en contacto con los hollejos con el fin de aumentar la extracción de aromas, realizándose la última parte de la fermentación en barricas seminuevas francesas, con el fin de aumentar el volumen y extracto del vino.

#### NOTAS DE CATA



**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.



**Nariz:** Están presentes los aromas típicos de moscatel como flores blancas y frutas tropicales con sutiles notas especiadas.



**Boca:** Ligeramente punzante en la entrada, equilibrado a mitad del paladar y redondo y untuoso al final.

#### MARIDAJE



Perfecto para disfrutar con aperitivos, foie, pescados al horno y mariscos .... Servir frío, preferentemente entre 6°- 8°C.

#### GRAPE VARIETIES



Muscat.

#### WINEMAKING



Produced with Moscatel grapes from our best vineyards after a meticulous selection, handpicked and submitted to exhaustive controls. Advancing the vintage we obtain the acidity necessary to produce a Moscatel Brisat, special technology that consists in initiating the wine fermentation with the skins in order to increase the extraction of aromas, being made the last part of the fermentation in semi-new french barrels, in order to increase the wine's volume and extract.

#### TASTING NOTES



**Colour:** Yellow straw colour with green tinges.



**Nose:** With typical Moscatel aromas like white flowers and tropical fruits with subtle spiced notes.



**Mouth:** In the mouth it is lightly sharp on entry, balanced on the palate round and sticky at the end.

#### FOOD PAIRING



Perfect to enjoy appetizers, foie, fish and seafood... Serve at 6°- 8°C.