



11,5% Vol.

Son 2 días

MOSCATEL

MUSCAT

VARIETADES



Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN



En el momento óptimo de maduración se seleccionan las mejores parcelas de Moscatel para elaborar un vino joven y personal. La recolección manual nos permite la selección de las uvas sanas. Previa maceración a temperatura controlada para sacar los máximos aromas a Moscatel, el mosto fermenta con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. El embotellado tiene lugar pocas semanas después de la vendimia para conseguir sacar al mercado un vino fresco y muy afrutado.

NOTAS DE CATA



Color: Color amarillo pálido con reflejos verdes. Brillante y limpio.



Nariz: Aroma potente y elegante, destacando aromas florales (azahar, rosa, lavanda), cítricos y frutos tropicales (banana, lichi).



Boca: Delicado, equilibrado, fresco y con una acidez correcta.

MARIDAJE



Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando a ensaladas, pescado blanco y marisco. Servir frío, preferentemente a 8°C.

GRAPE VARIETIES



Muscat of Alexandria.

WINEMAKING



At the optimum moment of ripeness, the best plots of Muscat are selected to produce a young and personal wine. Manual harvesting makes possible the selection of healthy grapes. After maceration under controlled temperature, to extract the maximum of the Muscat aromas, must is fermented with selected yeasts in stainless steel tanks. Some weeks after the harvest, bottling takes place to launch a fresh and fruity wine into the market.

TASTING NOTES



Colour: It has a pale yellow colour with green highlights.



Nose: Powerful and elegant aromas, with outstanding floral notes (orange blossom, rose, lavender), and citrus and tropical fruit (banana, lychee).



Mouth: Delicate, balanced, fresh and with a balanced acidity.

FOOD PAIRING



Perfect to enjoy with as aperitif or with salads, white fish and seafood. Serve chilled at 8°C.



Disponible en | Available in:



Rhin azul:
750ml/Tapón corcho



Blue Rihn:
750ml/Cork