

Valencian Sun 2019




VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

En la elaboración de este producto se ha respetado al máximo la tradición de su elaboración. Se empieza con la selección de cepas viejas de Moscatel de nuestros viñedos orientados hacia el este, para que las uvas se impregnen del sol y de la influencia del mar Mediterráneo, dos elementos fundamentales para que el moscatel desarrolle su tipicidad. La recolección de las uvas se realiza cuando estas están en su momento óptimo de maduración buscando uvas sobremaduras. Las uvas ligeramente estrujadas son conducidas a unos maceradores cuadrados con control de temperatura. Tras una maceración pelicular a baja temperatura para extraer los aromas característicos de la uva Moscatel, se impide la fermentación mediante la adición de alcohol de vino, dejando así todos los azúcares propios de la uva en la mistela obtenida.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Amarillo pajizo.
-  **Nariz:** Potente y delicada nariz, con aromas intensos a miel, flores blancas, cítricos y frutos secos.
-  **Boca:** Sedoso y persistente, muy goloso y con un adecuado equilibrio entre la acidez y el azúcar.

MOSCATEL | MUSCAT

Disponible en | Available in:



Borgoña Ecova Óptima BVS:
750ml/Tapón Rosca Stelvin.

Burgundy Ecova Bottle Optimal BVS:
750ml/Stelvin Screw cap.

MARIDAJE

Aperitivos, foie, patés, quesos azules, chocolates amargos y repostería. Perfecto para acabar una comida. Servir muy frío o con hielo.



12% Alcohol



7 °C

GRAPE VARIETIES

Muscat of Alexandria.

WINEMAKING

In the elaboration of this product, the tradition of its elaboration has been respected to the maximum. It starts with the selection of old Moscatel vines from our vineyards facing east, so that the grapes are impregnated with the sun and with the influence of the Mediterranean sea, these are two fundamental elements for the Muscatel to develop its tipicity. The harvest of the grapes is done when they are in their optimum moment of ripeness. We look for over-ripe grapes. The slightly squeezed grapes are taken to square macerators with temperature control. After a low temperature maceration to extract the characteristic aromas of the Moscatel grape, fermentation is prevented by the addition of wine alcohol, leaving all the sugars characteristic of the grape in the obtained mistela.

TASTING NOTES

Colour: Straw yellow colour.

Nose: Is intense and complex with reminiscences to floral aromas such as orange blossom, citrus fruits, honey, dry fruits and confectionary.

Mouth: Well integrated sugars with a fine fruity acidity. Silky and persistent in the mouth.

FOOD PAIRING

effect to be enjoyed with aperitifs, foie and blue cheeses. Ideal to consume at the end of a meal with sweets, desserts, cakes or on the rocks. Recommended to be drunk chilled at 7°C.

