



## Mistela Moscatel Selección

### VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

### ELABORACIÓN

La base es una selección de uvas moscatel sobremaduras cultivadas bajo la influencia del mar Mediterráneo. Tras una maceración del mosto con los hollejos para extraer los aromas del moscatel, se adiciona alcohol de origen vínico para impedir la fermentación, quedando en la mistela los azúcares de la uva.

### NOTAS DE CATA

- Color:** Vino de un elegante color caoba muy oscuro.
- Nariz:** Potente y complejo con claros recuerdos a la uva de moscatel, a flores como el azahar, a la miel y a frutos secos.
- Boca:** Es goloso, aterciopelado con una acidez interesante. Buena intensidad y largo postgusto.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar entrantes como foie o quesos y postres como repostería o fruta fresca.

### MOSCATEL | MUSCAT

Disponible en | Available in:



Botella Laurel: 750ml/Rosca pilfer.

Standard Laurel: 750ml/Pilfer screw cap.



Merlot



15% Alcohol



7°C

### GRAPE VARIETIES

Muscat of Alexandria.

### WINEMAKING

One of the key points of this liquor wine is the selection of overripen Muscat grape under the influence of the Mediterranean sea. After macerating the juice with the skin to extract the Muscat aromas, wine alcohol is added to prevent fermentation, making the grape's sugar remain in the mistela.

### TASTING NOTES

**Colour:** Dark mahogany.

**Nose:** Intense and complex; with honey, orange blossom, raisin and Muscat grape reminiscences.

**Mouth:** Sweet, velvety, with an interesting acidity. Good intensity and long aftertaste.

### FOOD PAIRING

Suitable to enjoy with starters like foie and cheese, and desserts like pastries or fresh fruit.

