



Mistela Moscatel de Turís Tradicional

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de Moscatel. Tras una corta maceración pelicular de la pasta a baja temperatura para extraer los aromas característicos de esta variedad, se adiciona alcohol de origen vánico para impedir la fermentación y manteniendo los azúcares naturales de la uva.

NOTAS DE CATA

- Color:** Amarillo pajizo.
- Nariz:** Intenso y complejo con recuerdos a aromas florales tales como azahar, cítricos, miel, frutos secos y repostería.
- Boca:** Los azúcares aparecen enmarcados en una fina acidez frutal. Sedoso, rico y persistente en boca.

MARIDAJE

Perfecto con aperitivos, foie y quesos azules. Ideal para consumir con dulces, postres o con hielo.

MOSCATEL | MUSCAT

Disponible en | Available in:



Botella Laurel: 750ml/Rosca pilfer.

Standard Laurel: 750ml/Pilfer screw cap.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



València
VINOS DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Moscatel



15% Alcohol



6°C

GRAPE VARIETIES

Muscat of Alexandria.

WINEMAKING

We select the best grapes of Moscatel at their arrival at the winery. After a short pellicular maceration of the paste under low temperatures to extract the characteristic aromas of this variety, there is an addition of wine alcohol to stop the fermentation is stopped, and the natural sugars of the grapes are maintained.

TASTING NOTES

Colour: Straw yellow colour.

Nose: Is intense and complex with reminiscences to oral 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

Perfect 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.