



MOSCATEL | MUSCAT

Disponibile en | Available in:

Borgoña Ecova Óptima:

750ml/Tapón corcho.

Burgundy Ecova Bottle Optimal:

750ml/Cork.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Orange Baronía

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

En el punto óptimo de maduración, se seleccionan cuidadosamente las uvas de Moscatel de Alejandría procedentes de las mejores viñas. Su vendimia manual garantiza que solo se recojan los racimos más sanos y de mayor calidad. Posteriormente, las uvas se someten a una maceración y fermentación con sus pieles, en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada, lo que permite extraer aromas, color y carácter únicos. El resultado es un vino joven, vibrante y diferente, que refleja la esencia del Moscatel en una versión moderna y atractiva.

NOTAS DE CATA

- 👁 **Color:** Color ámbar, anaranjado, con reflejos cobrizos, brillante y limpio.
- 👃 **Nariz:** Nariz compleja con aromas potentes y elegantes entre los que destacan los cítricos, la banana, la fruta madura (albaricoque, melocotón) y notas florales.
- 👄 **Boca:** Fresco, con taninos finos, acidez equilibrada, notas minerales y final persistente, con textura cercana a un tinto ligero.

MARIDAJE

Este vino se caracteriza por su versatilidad. Ideal para disfrutarlo solo o acompañando platos con sabores intensos y especiados como quesos curados, carnes blancas especiadas (pollo al curry, cerdo agri dulce), embutidos, setas, verduras asadas.



València



Moscatel de
Alejandría



11,5% Alcohol



8-10 °C

GRAPE VARIETIES

Muscat of Alexandria.

WINEMAKING

At the optimum point of ripeness, Muscat of Alexandria grapes from the best vineyards are carefully selected. They are harvested by hand to ensure that only the healthiest, highest-quality bunches are picked. The grapes are then macerated and fermented with their skins in temperature-controlled stainless steel tanks, allowing unique aromas, colour and character to be extracted. The result is a young, vibrant and distinctive wine that reflects the essence of Muscat in a modern and appealing way.

TASTING NOTES

Colour: Amber colour, orange, with coppery highlights, bright and clean.

Nose: Complex nose with powerful, elegant aromas, notably citrus, banana, ripe fruit (apricot, peach) and floral notes.

Mouth: Fresh, with fine tannins, balanced acidity, mineral notes and a persistent finish, with a texture similar to a light red wine.

FOOD PAIRING

This wine is characterised by its versatility. Ideal for enjoying on its own or accompanying dishes with intense and spicy flavours such as mature cheeses, spiced white meats (chicken curry, sweet and sour pork), cold meats, mushrooms and roasted vegetables.