



Viña Poniente Blanco

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

Tras la recolección manual, en el momento óptimo de maduración de las uvas de moscatel de Alejandría, estas se maceran con su mosto a temperatura controlada para sacar los máximos aromas a Moscatel. Posteriormente el mosto fermenta con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

- Color:** Amarillo pálido con reflejos verdes. Brillante y limpio.
- Nariz:** Aroma elegante, destacando aromas orales (azahar, lavanda), cítricos y frutos tropicales (banana, lichi).
- Boca:** Dulce y delicado, equilibrado y con una acidez correcta.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando sushi.

MOSCATEL | MUSCAT

Disponibile en | Available in:



Botella Bordelesa Stilus
750ml/Tapón corcho
Stilus Bordeaux bottle
750ml/Cork

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



Moscatel



12% Alcohol



6 - 8 °C

GRAPE VARIETIES

Muscat of Alejandria.

WINEMAKING

After manual harvesting, the Muscat of Alexandria grapes are macerated with their must at a controlled temperature to extract the maximum aromas of Muscat. The must is then fermented with selected yeasts in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

Colour: Pale yellow colour with green hues. Bright and clean.

Nose: Elegant aroma, highlighting aromas of oranges (orange blossom, lavender), citrus and tropical fruits (banana, lychee).

Mouth: Sweet and delicate, balanced and with the right acidity.

FOOD PAIRING

Perfect to enjoy as an aperitif or with sushi.

