



15% Vol.

dona
dolça

VARIEDADES



Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN



Selección de las mejores uvas de Moscatel de nuestros viñedos situados en la partida de Les Canyaes, donde se da una perfecta asociación entre uva y terruño por su orientación al Mediterráneo, ya que las cepas de esta variedad necesitan el sol, suelos calizos y la influencia del mar. Maceración pelicular a baja temperatura para extraer los aromas característicos de la uva Moscatel, interrupción de la fermentación mediante la adición de alcohol de origen vínico para mantener los azúcares propios de la uva.

NOTAS DE CATA



Color: Amarillo pajizo.



Nariz: Con aromas intensos a miel, flores, cítricos, frutos secos y repostería.



Boca: Rico en el paladar, sedoso y persistente, con un adecuado equilibrio entre la acidez y el azúcar.

MARIDAJE



Aperitivos, foie, patés, quesos azules, chocolates amargos y repostería. Perfecto para acabar una comida. Servir muy frío a 7°C en copa con hielo.

GRAPE VARIETIES



Muscat of Alejandría.

WINEMAKING



Choosing the best Moscatel grapes of our own vineyards from “Les Canyaes” property where there is an ideal condition between grapes and terroir due to its orientation to Mediterranean Sea, since the vine-stocks of this variety need the sun, limy soils and influence of the sea. Maceration to low temperature in order to extract the aromas typical of the grape Muscatel, interruption of the fermentation adding alcohol of wine origin to support the own sugar of the grape.

TASTING NOTES



Colour: Yellow straw colour.



Nose: With intense aromas to honey, flowers, citrus fruits, dried fruits and confectionary.



Mouth: Rich in the palate, silky and persistent, with a suitable balance between the acidity and the sugar.

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. Serve chilled at 7°C.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MUSCAT OF ALEJANDRIA



Disponible en | Available in:



Botella Stylus:
750ml/Tapón cabezudo.

Botella Bordalesa:
500ml/Tapón corcho.



Standard Stylus:
750ml/Bar top cork.

Standard Bordeaux:
500ml/Cork.