



15% Vol.

Mistela Moscatel Turís

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 vínico 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. Se recomienda beber frío a 7°C.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MUSCAT OF ALEXANDRIA



Disponible en | Available in:



Botella Laurel:
750ml/Rosca pifler.



Botella Bordalesa:
375ml/Tapón corcho.
5L BIB.



Standard Laurel:
750ml/Pifler screw cap.

Standard Bordeaux:
375ml/Cork.

5L BIB.

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 floral 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. Recommended to be drunk chilled at 7°C.