



# Pago de Cirsus

## MOSCATEL

VENDIMIA TARDÍA

### DATOS TÉCNICOS:

|   |                            |
|---|----------------------------|
|   | MoscateL<br>grano menudo   |
|  | 14,5 % vol.                |
|  | 11° a 13° C.               |
|  | Vino de Pago<br>Bolandin   |
|  | 24 meses<br>roble Francés. |

**Época de vendimia:** Primera semana de noviembre.

**Cosecha:** Manual en cajas de 15 kg.

**Maceración:** Pre-fermentativa en frío a 5 ° C durante 24 horas.

**Elaboración y crianza:** Selección manual en mesa. Fermentación parcial a baja temperatura en barricas nuevas de roble francés y posterior crianza durante 24 meses en barrica francesa.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color oro saturado.

**Nariz:** Extraordinaria complejidad, con notas de frutas tropicales bien maduras, frutas confitadas, orejones y miel. Elegante con gran carácter, intensas notas de bollería e higos, aromas de azahar, miel de acacia y las especias.

**Boca:** Intensidad de múltiples capas, equilibrado y suave. Viva acidez Final largo, con sutiles toques de roble tostado y crema catalana.

**Maridaje:** Quesos fuertes y picantes. Ideal para aperitivos con foie gras o platos orientales muy picantes. Buen complemento para la repostería.



VINO DULCE