FICHA TÉCNICA

MOSCATEL

Pago de Cirsus
BODEGA

DATOS TÉCNICOS:

MOSCATEL GRANO MENUDO

15 % Vol.

24 meses
BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

D.O.P. Bolandin
VINO DE PAGO

VINO DULCE

ÉPOCA DE VENDIMIA
Entre la primera y segunda semana de noviembre.

COSECHA:
Manual en cajas de 15 Kg.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Permanencia en frío a 5 ° C en cámara frigoríca durante 24 horas. Selección manual en mesa. Fermentación parcial en barricas de roble y posterior crianza durante 24 meses en barrica.

NOTAS DE CATA

Color oro saturado. Notas de frutas tropicales maduras, frutas confitadas, orejones y miel. Elegante, con gran carácter, notas de bollería e higos, aromas de azahar, miel de acacia y especias. En boca, intenso, equilibrado y suave, con viva acidez y final largo, acompañado de sutiles toques de roble tostado y crema catalana.

VIÑEDO

Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

FORMATOS

0,375 L.

El 100% de las uvas proceden únicamente de nuestra finca. El proceso de elaboración y embotellado se realiza dentro de la propia denominación. Viñedo y bodega ubicados en la misma finca.

PUNTOS

93 puntos Guía Peñín

94 puntos Guía Gourmets

MEJOR VINO Cofradía del Vino de Navarra

90 puntos Tim Atkin