



MOSCATEL

VENDIMIA TARDÍA

DATOS TÉCNICOS:

	Moscatel grano menudo
	15 % vol.
	11° a 13° C.
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	24 meses roble francés

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 frigorífica durante 24 horas.
Selección manual en mesa.
Fermentación parcial en barricas de roble y posterior crianza durante 24 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color oro saturado.

Nariz: Notas de frutas tropicales maduras, frutas confitadas, orejones y miel. Elegante, gran carácter, notas de bollería e higos, aromas de azahar, miel de acacia y especias.

Boca: Intenso, equilibrado y suave. Viva acidez y 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