



MOSCATEL
VENDIMIA TARDÍA

DATOS TÉCNICOS:

| | |
|--------------|------------------------------|
| | Moscatel grano menudo |
| | 15 % vol. |
| servicio | 11° a 13° C. |
| | DOP Bolandin 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