



Pago de Cirsus

MOSCATEL

VENDIMIA TARDÍA

DATOS TÉCNICOS:

| | |
|---|------------------------------|
|  | Moscatel grano menudo |
|  | 15 % vol. |
|  servicio | 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 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 especias.

Boca: Intensidad de múltiples capas, 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

