

BALUARTE

Denominación de origen
Navarra

Añada
2016

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Borgoña Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva
Moscatel (100%).

Elaboración

Tras una corta maceración, se obtiene el mosto yema por sangrado, se realiza un desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10-12 días.



Baluarte Muscat

“ Un vino fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad y sus aromas. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pajizo, muy brillante y limpio.
Aroma muy intenso, fino, con aromas a frutas de hueso como melocotón, cítricos y un elegante fondo floral.
En boca es muy fresco con una entrada amplia marcada por una presencia de cítricos. Final largo y persistente.

Análisis

Graduación: 12,2 % vol.
SO₂ libre: 27 mg/l.
SO₂ total: 108 mg/l.
Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 7,4 g/l.