

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2017

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa Seducción blanca de 50 cl.

Variedad de la uva  
Moscatel de grano menudo (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 días.



Gran Feudo  
Dulce de Moscatel

“ Destaca su buen equilibrio gracias a su punto de acidez que combina a la perfección con su toque dulce propio de la moscatel. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color amarillo pajizo pálido con destellos verdosos. Limpio y brillante. Aroma intenso, limpio y expresivo. Fresco, fruta fresca, cítricos y flores blancas. Entrada amplia, fresca y sabrosa. Paso de boca suave con una buena acidez, equilibrado, con un retrogusto largo y agradable.

## Análisis

Graduación: 12,2% vol.  
SO2 libre: 45 mg/l.  
SO2 total: 184 mg/l.  
Acidez total: 3,45 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,51 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 80 g/l.