

Denominación de origen  
Navarra

Añada  
2016

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa Nova blanca de 75 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 de 16 - 18°C.



“ Un vino intenso, limpio, que muestra las características de la moscatel de grano menudo. ”

*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: 12,83% vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 110 mg/l.

Acidez total: 3,33 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,23 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

## Gran Feudo Moscatel