

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva

Moscatel de grano menudo.

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: 13,1% vol.

SO2 libre: 16 mg/l.

SO2 total: 108 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,24 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,1 g/l.

Gran Feudo Moscatel