

BALUARTE

Denominación de origen

Navarra

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña Nova blanca de 75 cl.

Variedad de la uva

Moscatel.

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.



“ 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, 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: 13% vol.
SO₂ libre: 29 mg/l.
SO₂ total: 115 mg/l.
Acidez total: 3,5 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,35 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 9 g/l.

CONTIENE SULFITOS

Baluarte Muscat