



# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2019

## 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 desfogado 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 dorado con reflejos verdosos. Aroma intenso, fino. Uva fresca de Moscatel, matices florales, fruta escarchada y muy varietal. Entrada fresca y amplia. Paso de boca suave, perfectamente equilibrado entre dulzor y acidez. Largo y con un retrogusto floral.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 21 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 102 mg/l.  
Acidez total: 3,53 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,9 g/l.  
Contiene sulfitos.

## Gran Feudo Moscatel