



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2020

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa Seducción blanca de 50 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 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 dorado, muy brillante. Aroma intenso, limpio y expresivo. Fruta fresca, notas cítricas con matices florales. Entrada amplia, fresca y sabrosa. Paso de boca suave con una buena acidez, equilibrado, con un retrogusto largo y agradable.

Análisis

Graduación: 13% vol.
SO₂ libre: 30 mg/l.
SO₂ total: 135 mg/l.
Acidez total: 3,09 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,66 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 62 g/l.
Contiene sulfitos.