



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2020

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 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% vol.
SO₂ libre: 30 mg/l.
SO₂ total: 83 mg/l.
Acidez total: 3,44 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,9 g/l.
Contiene sulfitos.

Gran Feudo Moscatel