



GRAN FEUDO

Denominación de origen

Navarra

Añada

2022

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa Seducción blanca de 50 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 durante 14 días.

www.granfeudo.com



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

De color intenso, amarillo con matices dorados. En nariz, intensidad alta, aromas a uva fresca de moscatel con notas florales, muy varietal. En boca tiene una entrada amplia y fresca, con un paso de boca suave, equilibrado y sabroso. Retrogusto floral y con notas de cítricos.

Análisis

Graduación: 12,5% vol.
SO₂ libre: 25 mg/l.
SO₂ total: 150 mg/l.
Acidez total: 2,7 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,5 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 55 g/l.
Contiene sulfitos.

@granfeudo 
@bodegasgranfeudo 
@GranFeudo 