

MOSCATEL DE AINZÓN

Suntuoso y goloso, el Moscatel de Ainzón es ideal para tomar en aperitivos o maridarlo con pastas y postres dulces.

TIPO DE VINO

Vino de Licor.

VARIEDAD DE UVA

Moscatel de Alejandría.

VIÑEDO

Espaldera.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con destellos dorados y algún reflejo verdoso. De aroma intenso, complejo pero varietal con el terpénico muy marcado. Armoniza sus rasgos amoscotelados con miel, pétalos y notas pasificadas.

En boca se muestra untuoso, grácil y goloso; dulce pero con una equilibrada acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4 °C - 6 °C.



MARIDAJE

Aperitivos, pastas y postres dulces.

VINIFICACIÓN

Se eligen en campo las mejores parcelas de aptitud marcadamente terpénica, se recolectan por la mañana muy temprano evitando la oxidación. La cosecha entra en bodega y continua el proceso de despalillado, estrujado y encubado donde macerará unas 8 horas a baja temperatura. Tras este contacto del mosto con el hollejo, que aportará la gran personalidad del Moscatel de Ainzón, se impide que arranque la fermentación mediante la adición de alcohol. Dicha adición favorece también la extracción de compuestos que contribuyen a la expresión final del cuerpo del vino y asegura la conservación de los compuestos aromáticos característicos de la variedad.

FORMATOS

Botella Bordelesa 750 ml. Caja 6 unidades.