

MOSCATELL D'EMPORDÀ



- Collita: **2016**
- Varietat: **Moscat d'Alexandria**
- Graduació: **15,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **4,9 g/l**
- Sucres residuals: **140 g/l**
- Producció: **2.500 ampolles de 50cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques. Obtenció del most flor després de la maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores per poder extreure els aromes primaris de fruita fresca.

A l'inici de la fermentació, té lloc una lleugera adició d'alcohol per aconseguir que quedin sucres naturals residuals i també aromes propis de la fruita i els aportats per la fermentació.

Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant, nítid i molt golós en boca. Aromes intensos de fruites tropicals, cítrics i fruita blanca. Untuós, persistent i equilibrat en boca. Un vi que reflecteix tota la seva joventut i potencial organolèptic. Fruita transformada en vi dolç, ambrosia per el nostre paladar. Ideal per maridar amb tot tipus de fruits secs, pastisseria, formatges i foia.