



Chivite



Nombre: GRAN FEUDO BLANCO
DULCE DE MOSCATEL

Origen: NAVARRA

Varietalidad: 100 % MOSCATEL DE GRANO
MENUDO

Grado Alcohólico: 12%

Elaboración:

Este vino dulce natural se elabora en barricas de roble de Allier nuevas donde fermenta hasta los 12º y se mantiene unos meses.

Expresa todo el carácter y finura de esta noble variedad, con la complejidad que le aporta el retraso en la vendimia y el uso de la madera nueva. Floral, intenso. Con buen equilibrio y larga persistencia.

Notas de Cata:

Color: Amarillo dorado con algún reflejo verde.

Aroma: Muy intenso, franco, fino y complejo. Recuerda a la uva fresca de moscatel, con notas florales y algún tostado muy discreto (rosas, miel).

Sabor: En boca el ataque es sedoso, fresco y fundido. Evolución amplia, llena de sabores, cremosa. Final muy largo, potente y limpio, recordando los aromas frutosos y florales, con algún detalle a madera bien integrada (corteza de pan, pan tostado). Buen balance acidez/azúcar. Final muy largo y potente.

Temperatura de Servicio: 8/10 ºC.