Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: MOSCATEL DE GRANO MENUDO.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Duración del ciclo vegetativo: Normal
Rendimiento: Medio-Bajo
Época de Maduración: Normal
Clima: Invierno templado, primavera templada y lluviosa, verano al comienzo lluvioso y templado, resto de meses secos, con un final caluroso, otoño cálido al comienzo, segunda mitad lluviosa.
Vendimia muy seleccionada, grano a grano y en varias selecciones sucesivas. Fermenta en barricas de roble francés de los mejores orígenes.
CRIANZA: 5 meses en roble francés.

CATA:

COLOR: Pajizo brillante, dorado con tonos alimonados.
AROMA: Complejo, intenso y potente. Notas de cortezas de cítricos, notas amieladas, hierbas de tocador, elegante y expresivo.
SABOR: Intenso y complejo, entrada envolvente y fresca, sabroso, frutoso. Equilibrado, buena acidez, largo.