



DULCE MOSCATEL



ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% MOSCATEL DE GRANO MENUDO

GRADO ALCOHÓLICO: 16,00%

ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa del mosto con pieles del racimo, inicio espontáneo de la fermentación con las levaduras autóctonas y parada para agregar alcohol neutro de vino.

Crianza cada 3 años en barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Pajizo.

AROMA: Fresco, fruta fresca, balsámico, floral, notas de miel.

SABOR: Fresco, afrutado, equilibrado.