



TRASAÑEJO MOSCATEL DON SALVADOR

Graduación: 17°

Azúc. Red. 300 g/l

VARIEDAD

100% Moscatel de Alejandría, Romano o de Málaga.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Comarca de la Axarquía.

WINES **30** AGED
over 30 years

TIPO DEVINO

Dulce trasañejo resultante de la mezcla de vinos tiernos, naturalmente dulces y secos, todos ellos de la variedad de uva Moscatel de Alejandría.

PRODUCCIÓN MÁXIMA

900 botellas de 37,5 cl. al año.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Crianza oxidativa durante más de 30 años en botas de roble americano, por el sistema de criaderas y soleras. El embotellado actual procede del corte 32.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color intenso, casi negro, con borde caoba.

Aromas complejos y potentes, entre los que destacan aromas a solera vieja y acetonas, que contrastan curiosamente con aromas florales y frutales propios de la uva moscatel.

A la boca muy dulce con matices de dátiles y algarrobo, untuoso y suave.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: 37,5 cl.

Estuche: 1 ud.

Caja: 12 uds.

