

## MOSCATEL RESERVA DE FAMILIA

Graduación: 15°

Azuc. Red. 400 g/l

## VARIEDAD

100% Moscatel de Alejandría.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Comarca de La Axarquía.

## TIPO DE VINO

Vino de licor dulce noble elaborado en base a vinos tiernos procedentes de uva asoleada.

## ELABORACIÓN

Asoleado de la uva en paseras, sobre capachetas de esparto de 10 a 15 días. La extracción del mosto, muy denso, se hace utilizando prensas horizontales especiales. Éste inicia una ligera fermentación que se para encabezando hasta 15°. Crianza oxidativa durante 24 meses en madera de roble francés allier tostado ligero.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Ámbar oscuro, limpio y brillante. Aromas florales y de frutas maduras con notas de madera, complejo y mineral. Madera bien integrada. En boca potente, buen equilibrio dulce-acidez con un final largo y persistente.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C.

## DATOS LOGÍSTICOS

Botella: 50 cl.

Caja: 9 uds.

Palet: 60 cajas.

