

# MOSCATELL DE L'EMPORDÀ

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisis

Alcohol: 15% vol.

Acidez total: 3,4 g/l

Acidez volàtil: 0,20 g/l

pH: 3,20

SO<sub>2</sub> libre: 25 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 96 mg/l

Azúcares: 116 g/l

## Presentación

Botella: Bordelesa Seducción blanca 50 cl.

Tapón: corcho natural 44x24 mm

Cápsula: 100% complejo

## Caja

Cartón, 6 botellas de 50 cl

(248x189x160 mm / 11,20 kg)

## Europalet

68 c./12 b. 80x120x140 cm / 777 kg



## Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo de granito meteorizado.

## Variedades

Moscatell d'Alexandria 100%

## Elaboración

Maceración pelicular en frío durante 6 horas. Prensado a baja temperatura y con rendimientos muy bajos. Desfangado estático de 72 horas. Fermentación con levaduras naturales hasta 100 gramos de azúcar por litro. Encabezamiento hasta el 15% vol. Crianza en depósitos de acero inoxidable.

## Tipo de vino

Vino dulce natural.

## Nota de cata

Un vino que te transporta a los primeros días de la vendimia, cuando el olor de la fruta y el mosto fresco invade la bodega y lo inunda todo. Al probarlo, es suave y elegante.

## En la mesa

Recomendamos servirlo frío, alrededor de 6-8 °C.

Para acompañar... Postres de nueces y piñones. Postres de música.