

# MOSCATELL DE L'EMPORDÀ

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 15% vol.

Acidesa total: 3,4 g/l

Acidesa volàtil: 0,20 g/l

pH: 3,20

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

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

Sucres: 116 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Seducción blanca 50 cl.

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 50 cl

(248x189x160 mm / 11,20 kg)

## Europalet

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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl de granit meteoritzat.

## Varietats

Moscatell d'Alexandria 100%

## Elaboració

Maceració pel·licular en fred de 6 hores. Premsat a baixa temperatura i amb rendiments molt baixos. Desfangat estàtic de 72 hores. Fermentació amb llevats naturals fins a 100 grams.

Encapçalament fins als 15% vol. Criança en dipòsit d'acer inoxidable.

## Tipus de vi

Vi dolç natural.

## Nota de tast

Un vi que et transporta als primers dies de la verema, quan l'olor de la fruita i el most fresc envaeixen el celler. Al tastar-lo, és suau i elegant.

## A taula

Recomanem servir-lo fred, al voltant dels 6 i 8 °C.

Per acompanyar... Postres de nous i pinyons. Postres de música.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com