

## Producto: **Vino Tranquilo Natural Dulce Moscatel 3m**

Graduación: 14º

Azuc.red. 5g/l

Cosecha: 2012

### **- VARIEDAD**

100% Moscatel de Alejandría

### **- ZONA DE PRODUCCION**

Comarca de la Axarquía (Málaga). Suelos pizarrosos muy pobre en materia orgánica. Cultivo de secano. Manejo del suelo manual.

### **- TIPO DE VINO**

Naturalmente dulce, por lo que toda su riqueza alcohólica procede de la fermentación alcohólica D.O. Málaga.

### **- ELABORACIÓN**

Recogida de la uva en cajas una vez alcanzado su punto óptimo de maduración (azúcar red. 244gr/l), asoleo (secado al sol) en los paseros para concentrar los azúcares hasta alcanzar 351 gr/l. Despalillado, molturado, extracción de aromas por maceración prefermentativa en frío. Prensado en neumática. Fermentación controlada a 18ºC y parada de la misma por la bajada de la temperatura, una vez se ha alcanzado los 13 grados de alcohol, dejando 130 gramos de azúcares residuales. Después de una crianza sobre sus lías finas, permanece 3 meses en barricas nuevas de roble francés Seguin Moreau Fraicheur con fondos de acacia durante 3 meses.

### **- ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

- Color Amarillo Pajizo-Dorado, limpio y brillante.
- En fase olfativa intenso y complejo donde predominan los aromas a frutas tropicales y pasificadas, albaricoque, cítricos, membrillo, miel, polen, paja heno, azahar y jazmín. Madera muy bien integrada.
- En Boca suave, glicérico, potente y muy estructurado. Impregnando la boca con recuerdos de moscatel. Buen equilibrio dulce - acidez.

## **- TEMPERATURA DE CONSUMO**

Sírvase entre 6º y 8ºC

## **- MARIDAJE**

- Con Postres: Helado de Frutas.
- Con Entrantes: Acompaña perfectamente al foie y quesos azules grasos.