

## Producto: **Vino Tranquilo Seco Moscatel 3 Meses**

**Graduación: 14º**

**Azuc.red. 5g/l**

**Cosecha: 2012**

### **- VARIEDAD**

100% uva moscatel de Alejandría recolectada de forma manual en la 4º semana de agosto, una vez alcanzada su madurez ideal. 50% el sexmo y 50% almachar.

### **- ZONA DE PRODUCCION**

Axarquía - Málaga. Suelos pizarrosos muy pobres en materia orgánica. Cultivo de secano, sin riego alguno. Abonado totalmente orgánico y manejo del suelo manual.

### **- TIPO DE VINO**

Blanco Sierras de Málaga

### **- ELABORACIÓN**

La uva recolectada con una riqueza azucarada de 245 gr/l, se somete a los procesos de despallado, molturación maceración en frío durante 18 horas para la extracción de aromas y prensado suave en neumática, desfangado estático durante 24 horas, fermentación controlada a 15ºC y crianza sobre sus lías finas en barrica de roble francés Seguin Moreau Clasic grano fino tostado medio plus durante 3 meses.

### **- ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

- Color amarillo pajizo brillante con matices verdosos.
- En fase olfativa aromas florales y de frutas frescas, muy intenso. Maduro y fragante
- En Boca potente, estructurado y equilibrado. Notas cítricas. Largos Postgustos. La variedad siempre está presente.



## **- TEMPERATURA DE CONSUMO**

Servir muy frío, 6-8°C

## **- MARIDAJE**

**Con entrantes:** Ensaladas, quesos frescos, pescados, mariscos y todo tipo de arroces.