



Elaboración

“Moscatel de grano menudo”, considerada la más fina y elegante entre todos los tipos de moscales. Su gran potencia aromática hará honor al nombre.

En este año 2013, el momento óptimo de maduración, es cuando ha alcanzado 12 grados potenciales, sólo de esta manera el moscatel obtiene todo su despliegue aromático.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor.

El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0°C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

Nota de Cata

Fragante, alegre, fresco, jovial...lleno de sensaciones.

Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta.

Un ramillete de frutos exóticos y mil flores blancas, ligero y goloso.

Ficha Técnica

Varietales: Moscatel 100%. Mosto parcialmente fermentado. Baja graduación alcohólica. Dulce Natural.

Añada: 2013

Graduación: 5.5 %
Azúcar residual: 100
PH: 3.00

Más información

Elaborado por Finca Constancia

Carretera del Bravo s/n
45543 Otero (Toledo)
91.490.37.00 // www.fincaconstancia.es
bguerrero@gonzalezbyass.es

