



ÀURIA

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% MOSCATEL DE
GRANO MENUDO

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

MAS LLUNÈS

ELABORACIÓN:

Nombre:

La proporción Àuria, conocida como proporción divina, se encuentra frecuentemente en la naturaleza y se asocia a la percepción de la armonía y la perfección.

Vendimia manual en el momento óptimo de maduración.

Uvas despalilladas y conducidas a prensa neumática sin maceración.

El mosto-flor del escurrido y de una primera prensa muy suave, se separó del resto y pasó a los depósitos de fermentación donde fermentó durante 30 días a una temperatura controlada de 15°.

Completada la fermentación, se mantuvo en contacto con sus propias lías durante 1 mes, con removidos cada 3 días para obtener mayor complejidad aromática y volumen en boca.

Previamente a su embotellado, se clarificó y estabilizó por frío a -3° de temperatura.

CATA:

COLOR: Paja brillante.

AROMA: Intenso, muy floral, hierbas de tocador, fruta fresca, notas tropicales.

SABOR: En boca es goloso, fresco, afrutado, persistente y muy equilibrado.

Certificado ecológico.