



GRAN FEUDO BLANCO DULCE DE MOSCATEL

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: MOSCATEL DE GRANO
MENUDO.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



ELABORACIÓN:

Este vino dulce natural se elabora en barricas de roble de Allier nuevas donde fermenta hasta los 12º y se mantiene unos meses. Expresa todo el carácter y finura de esta noble variedad, con la complejidad que le aporta el retraso en la vendimia y el uso de la madera nueva. Floral, intenso. Con buen equilibrio y larga persistencia.

CATA:

COLOR: Amarillo dorado con algún reflejo verde.

AROMA: Muy intenso, franco, fino y complejo. Recuerda a la uva fresca de moscatel, con notas florales y algún tostado muy discreto (rosas, miel).

SABOR: En boca el ataque es sedoso, fresco y fundido. Evolución amplia, llena de sabores, cremosa. Final muy largo, potente y limpio, recordando los aromas frutosos y florales, con algún detalle a madera bien integrada (corteza de pan, pan tostado). Buen balance acidez/azúcar. Final muy largo y potente.