

Moscatel Gutiérrez-Colosía



Notas de Cata

Vino de color castaño intenso, con aspecto denso y lágrima amplia. En nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales de jazmín, azahar y madreselva, así como notas cítricas como de lima o pomelo, junto con notas dulzonas. Su paladar presenta un dulzor sobrio, destacando los sabores varietales y florales.

Producción y envejecimiento

El vino Moscatel se obtiene a partir de la uva del mismo nombre, que se somete al proceso tradicional del "soleo", hasta lograr una intensa pasificación del fruto. Tras el prensado se obtienen unos mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y un cierto nivel de coloración, el cual se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico.

Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, si bien procurando siempre no perder la frescura y el carácter frutal típico de la variedad.

Disfrute

El Moscatel debe servirse ligeramente fresco, entre 12 y 14º C.

Es el vino ideal para combinar con la repostería, con postres no excesivamente dulces, a base de fruta y con helados.



Technical Details

Uva: Moscatel

Alcoholic content of: 16,5% Alc Vol.

Sugar: 180 - 500 gr. / litre