

MUSCAT DE RIVESALTES

AOP Muscat de Rivesaltes

Héritage



Presentación

La denominación de Rivesaltes toma su nombre de la localidad de Rivesaltes, que significa “Riberas altas” en catalán. Atravesado por 3 ríos –el Agly, el Têt y el Tech– que han modelado un relieve de terrazas escalonadas y colinas, el viñedo de Rivesaltes se extiende por suelos extremadamente diferentes.

El viñedo se compone de infinidad de pequeñas parcelas ubicadas en terraza sobre las pendientes del circo geológico natural en el que se encuentra el histórico pueblo de Tautavel.



Vinificación & Crianza

Las uvas se cosechan cuando están maduras y se prensan directamente a su llegada a la bodega. Se efectúa un desfangado en frío y un reposo de 48 horas de mosto, que da paso a la fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos termorregulados de acero inoxidable.

La particularidad de este vino es el “encabezado” (adición de alcohol en el mosto) para interrumpir el proceso de fermentación. Se obtiene así un vino con un dulzor natural, resultante de los azúcares de la uva que no han fermentado completamente. El vino se embotella en primavera.



Notas de cata

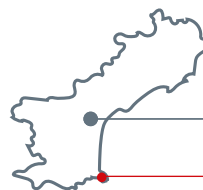
Color amarillo dorado. En nariz se desvelan notas de fruta confitada. En boca, este vino ofrece aromas de mermelada de naranja y pasas de Corinto, es equilibrado y posee un ataque afrutado que evoluciona hacia un final largo y marcado por notas de moscatel.

Ideal a 10°C como aperitivo o acompañado de roquefort u otros quesos fuertes.



Variedades de uva

100 % moscatel blanco de grano pequeño



Narbonne

Rivesaltes



GÉRARD BERTRAND