

MOSCATELL DE L'EMPORDÀ



Varietat: Moscatell d'Alexandria.

Criança: Vi de licor jove.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 2.000 ampolles de 50cl.



Elaboració:

Raïm procedent de la plana de Garriguella. Maceració pel·licular del raïm amb neu carbònica i posterior fermentació parcial del most flor a 14°C fins assolir 5% vol naturals amb l'adició d'alcohol fins el 15% vol, deixant sucres naturals del raïm sense fermentar.



Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant, nítid i molt golós en boca. Aromes intensos de fruites tropicals, cítrics i fruita blanca. Untuós, persistent i equilibrat en boca.



Maridatge:

Ideal per maridar amb tot tipus de fruits secs, pastisseria, formatges i foia.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
15	5,5	0,15	140