

Anaranjado 2012

VIÑEDO

100% Moscato Giallo

100% Orgánico.

100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.
- Maceración durante 150 días en tanque de acero inoxidable sobre sus lías.

CRIANZA

- Crianza en barrica de roble francés de segundo uso durante 6 meses en sus lías.
- Proceso de clarificación mediante trasiego en 3 etapas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Color naranja ámbar con reflejos rosáceos dorados.

Nariz: Aromas naranja japonesa cristalizada, cítricos, flor de naranjo, jazmín, clavo, anís, madera.

Boca: Ataque astringente y seco de cítricos presente, madera, roble, ligeras notas de vainilla y especias.

Maridaje: Ideal para la comida japonesa, cortes de pescado en sashimi o fritos en témpura. Queso gorgonzola. Mole amarillo, panna cota de yogurt con mermelada de tejocote.

Grado alcohólico: 13%

Servir de 10° a 12°C

¡AGOTADO!

Anaranjado 2016

VIÑEDO

70% Moscato Giallo
30% Chardonnay
100% Orgánico
100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.
- Maceración durante 360 días en tanque de acero inoxidable sobre sus lías.

CRIANZA

- Crianza en barrica de roble francés de segundo uso durante 6 meses en sus lías.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Color amarillo dorado con reflejos rosáceos color oro.

Nariz: Aromas naranja japonesa cristalizada, cítricos, flor de magnolia, y miel.

Boca: Ataque enfocada y vibrante totalmente seco de cítricos, pero jugoso como una mandarina mordida directamente mordida en la madrugada, fresca, directamente del árbol. Es muy largo en boca y deja uno con irresistibles ganas de tomar más!

Maridaje: Ideal para la comida japonesa, sushi de pescado o sashimi o fritos en témpura. Tiene suficiente carácter para poder acompañar platillos salados, lindo con paella y platillos con azafrán.

Grado alcohólico: 13%

Servir de 10°a 12°C