

Moscato Giallo 2016

Vino Semi Sec. Botella de 500ml

VIÑEDO

100% Moscato Giallo
100% Orgánico.
100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA

- Crianza sobre sus lías durante 9 meses en tanques de acero inoxidable.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Amarillo claro dorado, reflejos oro.

Nariz: Frutos exóticos, litchi, kiwi, durazno blanco, carambola, piña, pérsimo, flor de naranjo.

Boca: Ataque cítrico con evolución en caramelo, miel, frutos exóticos, manzanilla, flor de acacia, limón cristalizado.

Maridaje: Panucho de pavo, ceviche de pescado con mango, sashimi de dorado con jengibre y flor de lima, tempura de verduras, camarones capeados. Tiramisú de limón, panna cota con mango.

Grado alcohólico: 13%

Servir de 8° a 10 °C