

TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA FRAGANTIA N°6 MOSCATO BLANCO



VARIEDADES DE UVA:

Moscatel..... 100%

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche.

ELABORACIÓN:

El momento óptimo de maduración para la variedad moscatel, es cuando alcanza 14 grados potenciales. Es en este momento justo cuando el moscatel despliega toda su gama aromática.

La vendimia nocturna, se realiza en septiembre y las uvas se transportan a la bodega sumergidas en nieve carbónica, para preservar toda la fruta y conseguir un punto de temperatura de 10 grados. Una vez recibida esta uva en la bodega, se almacena en depósitos pequeños de 20.000 kilos donde se extrae todo su potencial frutal mediante una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 24 horas. Se procede entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El mosto limpio comenzará a fermentar con sus levaduras autóctonas. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado.

El vino conserva su carbónico natural proveniente de la fermentación.

Se conserva a 0°C hasta su momento justo del embotellado.

CATA:

Fragante, alegre, fresco, jovial... lleno de sensaciones.

Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta.

Un ramillete de frutos exóticos y mil flores blancas, ligero y goloso.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumobile.com