

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Fragantia 5.5 Moscato

VARIETADES DE UVA:

Moscatel 100%.

ELABORACIÓN:

“Moscatel de grano menudo”, considerada la más fina y elegante entre todos los tipos de moscateles. Su gran potencia aromática es la que hace honor al nombre. Realizamos vendimia nocturna en el mes de agosto, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0° C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación. El gas contenido en Fragantia se obtiene durante la fermentación y es absolutamente natural. Por ello, la burbuja está perfectamente integrada en el vino, haciendo de él que tenga una boca chispeante pero que permite apreciar todas sus características gustativas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

La carta de presentación es su aroma. Fragante, alegre, fresco, jovial... lleno de sensaciones. Fragantia 5.5 es ligero, con bajo grado alcohólico y un gran 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com