

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Moscatel Vendimia Tardía

VARIETADES DE UVA:

Moscatel de Grano Menudo: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

La clave de este vino está en el momento de vendimia. Cuando las uvas de nuestro moscatel sobremaduran en la viña la acidez junto los aromas, sabores y azúcares se concentra. Tras realizar dos vendimias tardías: la primera en septiembre con uvas que comienzan a pasificar y una segunda en Noviembre con uvas completamente pasificadas un mosto muy concentrado fermenta y da lugar a un vino final dulce.

CATA:

Brillante color dorado. En nariz encontramos una variedad aromática diversa de uvas pasas, frutas tropicales, flores blancas y miel. En boca es sedoso, equilibrado y goloso sin resultar empalagoso. Su frescura y un largo final en boca dejan un recuerdo inolvidable.

MARIDAJE:

Sin duda postres con frutas pero también aperitivos con foie, quesos fuertes curados y quesos cremosos azules. También puedes disfrutarlo sólo porque una copa de moscatel es un postre en sí mismo.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Un vino dulce que puede evolucionar espectacularmente bien durante más de 10 años. Mientras es joven predominan los aromas de frutas tropicales. Con el tiempo los aromas serán más tostados, amielados y más concentrados.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com