



AFRUTADO Y DULCE MOSCATO

El Proceso de Creación

Utilizando mosto fresco de la variedad Moscatel, se inicia la fermentación alcohólica, la cual procede lentamente hasta llegar a un nivel de alcohol entre 5 y 5,5%. Esto transcurre en depósitos abiertos a temperatura controlada. Luego se cierran los depósitos herméticamente y empieza la segunda parte de la fermentación que se efectúa mucho más lentamente gracias a una temperatura muy baja. Esta parte del proceso se llama "prise de mousse" o toma de burbuja, en la que la burbuja fina se integra en el vino.

Al subir el nivel alcohólico a 7% paramos la fermentación simplemente disminuyendo la temperatura a -1°C. Seguidamente se filtra el vino para eliminar cualquier rastro de levadura y se trasiega bajo presión a los depósitos finales y se prepara para el embotellado.

Coupage

100% Moscatel de varias zonas soleadas de la Costa Mediterránea de España.

Análisis

Alcohol: 7% vol.

Azúcares Residuales: 84g/l

Nota de Cata

Perfectamente limpio, de color amarillo pajizo con burbujas finas y elegantes.

Potente e intenso en aroma, con un fondo de flores blancas combinando con melocotón, albaricoque maduro y azahar.

Mia Moscato lleva un dulzor que invita, que combina con una buena y equilibrada acidez.

Fresco, pero con un cierto cuerpo que le confiere estructura, con un post-gusto largo y atractivo.

Premios

Medalla de Oro. Berliner Wein Trophy 2014.