

HACIENDA CASA DEL VALLE

FRIZZANTE 5.5

*Dulce, ácido, muy agradable
y muy refrescante*

VARIEDADES

Moscato 100%.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir mosto parcialmente fermentado de la variedad Moscatel. Vendimia nocturna para preservar los aromas de la variedad y maceración prefermentativa y prensado en frío para incrementar la intensidad de aromas. Parcial fermentación entre 12 y 14 °C. La fermentación se detiene cuando se llega al equilibrio de acidez, azúcares, alcohol y carbónico disuelto. Tras la clarificación y estabilización, se conserva a entre -2 y 2 °C, para mantener todo el carbónico natural.

NOTA DE CATA

Color pajizo pálido con brillos metálicos y aspecto brillante. Corona de espuma blanca, fina y persistente. Aromas fundamentalmente florales (rosas, azahar, o jazmín), melocotón o miel. Ligero en boca. Dulzor y acidez muy bien integrados. Final largo con recuerdos cítricos. Persistente, agradable y refrescantes.

CONSUMO

Servir entre 4 y 6°C.

