



# FLOR D'ALBERA - FERMENTADO EN BARRICA

**producto.variedades** 100% Moscatel

**producto.maridaje** Arroces, pescado, queso, marisco, aves

**producto.anyada** 2020

**producto.gradoAlcoholico** 13,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 10-12 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Diari / Informal, Amb amics

## PRODUCTO.ELABORACION

Procedente de viñedos de moscatel. La vendimia se realiza a mano y la uva se transporta a la bodega en cajas de 15 kg. Una vez en bodega, las uvas se someten a un suave prensado. La eliminación de impurezas se realiza por decantación y la fermentación se realiza en tinas de hormigón subterráneas.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Una vez vinificado, el vino se envejece 1 año en barrica de roble francés de 225 litros. En buenas condiciones, el vino tendrá una buena capacidad de maduración en botella.

## PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces, pescado, queso, marisco, aves

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Empordà

**BODEGA.REGION**

Alt Empordà

**BODEGA.ANYOCREACION**

1305

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica