



FLOR D'ALBERA - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedad 100% Moscatel
desTexto

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

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcohólico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoDeConsumo 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 tinajas 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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Empordà

BODEGA.REGION

Alt Empordà

BODEGA.ANYOCREACION

1305

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica