



MOSCATEL SECO - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedad 100% Moscatel de Grano Menudo
desTexto

producto.maridaje Ideal para acompañar pescados, mariscos, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas

producto.crianza En barricas de roble francés y en depósitos de hormigón de forma ovalada.

producto.anyada 2024

producto.gradoAlcohlico 13%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Amb amics, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Una vez seleccionadas manualmente, son fermentadas en depósitos de acero inoxidable, en barricas de roble francés y en depósitos de hormigón de forma ovalada, a temperatura controlada para obtener un maravilloso vino blanco, consiguiendo una mayor redondez y complejidad en boca.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado. Elegantes y frescos aromas de frutas de hueso y tropicales (melocotón, albaricoque, piña) cítricos y flores blancas. En boca es limpio, armónico y sabroso, muy fresco y frutal con una interesante acidez y presencia de cítricos, amable y largo final de boca con recuerdos que te llevan de nuevo al inicio de la cata e invitan a seguir bebiendo.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Añada 2022: 91 puntos Guia Peñin

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica