



# MOSCATEL SECO - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedad desTexto	100% Moscatel de Grano Menudo
producto.maridaje	Ideal para acompañar pescados, marisco, 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.gradoAlcoholico	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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Añada 2022: 91 puntos Guía 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.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica