



DE MULLER



Muscat Sec

Fitxa de degustació

Vi blanc monovarietal sec molt expressiu elaborat a partir dels nostres millors raïms de Muscat d'Alexandria.

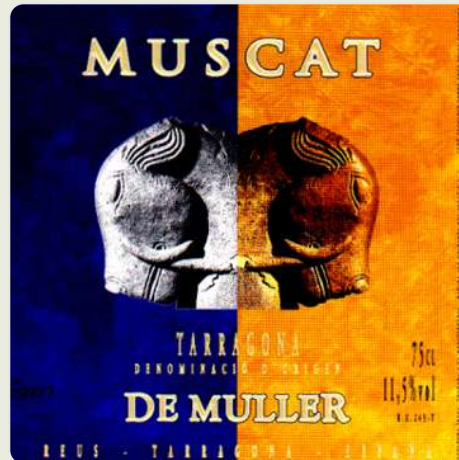
Cristal·lí, límpid i brillant de color groc pallenc amb reflexes verdosos que ens mostren des d'un principi la extraordinària frescor d'aquest vi.

Nas molt generós on sobresurten exuberants aromes a fruita, a préssec, pinya i albercoc amb elegants notes florals a pètals de rosa i jasmí.

Al paladar descobrim un vi sincer, fresc, exòtic i molt afruitat, on es destaca una delicada acidesa. Amb un postgust molt extens, aquest vi tant extraordinari ens ofereix tota la seva expressió varietal.

Es ideal per a aperitius, espàrrecs i amanides així com per a tot tipus de peix i marisc.

Etiquetes



Dades tècniques

Percentatges de varietats: 100% Muscat de Alexandria

Grau alcohòlic: 11.5%

Acidesa total: 6 g/l

Sucre Residual: 0.9 g/l

Temps aconsellat de Conservació: 15 mesos després de ser embotellat.

Temperatura aconsellada de conservació: 14/16°C

Temperatura aconsellable de consumició: 6/8°C

Des del principi...

Les nostres vinyes de Muscat de Alexandria es cultiven en espatllera i es poden en doble cordó royat.

Després de realitzar els controls de maduració més estrictes, el nostre Muscat fou collit en el seu òptim de maduració, a mitjans de setembre.

Fermentem amb molta cura aquesta varietat a temperatura controlada, entre 13 i 15°C durant 17 dies per a poder conservar tota la fruita i respectar i preservar així el caràcter i l'aroma dels nostres raïms.