

# • SINGULAR



BLANCO SECO

*La dulce tentación del mediterráneo*



**MENCIÓN DE CALIDAD:** Vino de Autor



**VARIEDADES DE UVA:** 100 % MOSCATEL DE ALEJANDRÍA



**ELABORACIÓN:**

**Vendimia:** Manual en cajas de 20 Kg

**Número de días de maceración:** 6 Horas

**Tipo de fermentación:** Fermentación alcohólica en depósitos INOX con temperatura controlada

**Número de días de fermentación:** 10 – 14 días

**Temperatura de fermentación:** 15 – 20°C

**Envejecimiento:** --



**DATOS TÉCNICOS:**

**Tipo de vino:** Vino blanco seco

**Alcohol:** 12,5%Vol.

**pH:** 3,3

**Acidez total:** 6,0 g/l (en tartárico)



**TIEMPO DE CONSERVACIÓN:** 1 – 2 años



**NOTAS DE CATA:** A la vista tiene un color amarillo pajizo limpio y brillante. Intenso y complejo con recuerdos a aromas florales tales como azahar, cítricos y miel. En boca muestra amplia potencia, es fresco, untuoso, con sensación de densidad, excelente acidez y persistente. Equilibrado y con final de boca fresco y afrutado.



**GASTRONOMÍA Y SERVICIO:** Vino delicado, sedoso y muy bien estructurado, que lo hacen ideal para acompañar todo tipo de arroces, pescados y mariscos. Servir preferentemente a una temperatura entre 8 y 10°C.



**COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:** **SINGULAR** blanco es un vino con una marcada personalidad. Es el resultado de la selección de nuestros mejores viñedos, donde trabajamos de forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Expresa los sabores del terruño en el que ha crecido, lo que le permite ser diferente tanto por dentro como por fuera.