

• SINGULAR



BLANCO SECO



La dulce tentación del mediterráneo

AÑADA: 2019



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.