



BODEGA SEÑORÍO DE ANDIÓN

A
SEÑORÍO DE
ANDIÓN

SEÑORÍO DE ANDIÓN MOSCATEL



VARIEDAD

100% Moscatel de grano menudo



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas permanecen en la cepa hasta conseguir una sobre-maduración. La recolección se realiza de forma manual, en cajas de pequeña capacidad, cuando las uvas adquieren entre 23 y 25 ° BE, lo que proporciona el grado de alcohol y dulzor deseado en el proceso de fermentación sin ningún añadido externo. El rendimiento medio para la elaboración es mínimo, situándose en 1250 kg. por hectárea.

El mosto desfangado de forma natural con las lías más finas se introduce en barricas nuevas de roble francés para que se realice la fermentación alcohólica, realizándose battonage durante los primeros meses.

CATA



FASE VISUAL: Vino de capa alta, de color granate intenso, con ribetes violetas.

FASE OLFATIVA: romas primarios de frutas rojas maduras, bien complementados y equilibrados con finos y elegantes aromas tostados y torrefactos.

FASE GUSTATIVA: Paso por boca amplio, sabroso, voluminoso, creciente, con gran persistencia y personalidad marcada por tonos balsámicos aportados por la barrica nueva, junto con una gran carga frutal.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 18°C. Ideal para acompañar caza, carnes rojas y aves, quesos de oveja, legumbres y embutidos.



Bodega Señorío de Andión

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra