



Moscatel

TARIMA SIN



VIÑEDO

Los viñedos de Moscatel están situados entre la Sierra de Salinas, Sierra de Umbría y Sierra de La Sima a una altitud entre 600-750 metros sobre el nivel del mar.



ELABORACIÓN

Cuidada selección de uvas, vendimiadas a comienzos de septiembre, en el momento justo en el que expresan todo su potencial aromático. A partir de ellas se obtienen mostos limpios y frescos, que fermentan a 16°C suavemente para preservar el carácter frutal y floral tan característico de la uva moscatel.

El vino resultante se somete posteriormente a un delicado proceso de desalcoholización, realizado con el máximo respeto por su identidad, para conservar sus aromas, su frescura y su expresión varietal.



CATA

A la vista presenta un bonito color amarillo pajizo y brillante

En nariz posee un atractivo perfil cítrico y floral sobre un fondo de flores blancas que muestras su caracter varietal.

Su paso por boca es agradable y refrescante con un ligero toque untuoso que permite disfrutar de lo mejor de nuestro vino de moscatel en cualquier ocasión.

