



DATOS DEL VINO

Tipo:

Espumoso

Variedades de uva:

100 % Moscatel

Elaboración y/o crianza:

Fermentación controlada de 7-14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

Graduación alcohólica: 7,5 % vol

Acidez Total (tartárica): 4,5 - 7 gr/l

Acidez Volátil: 0,15 - 0.50 gr/l

Sulfuroso Total: < 180 mgr/l

Azúcares Residuales: < 80 gr/l

Marca y cosecha:

Hacienda Casarejo Moscato

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real.

Presentación en botellas:

750 ml

CATA

FASE VISUAL:

De color amarillo verdoso pálido, limpio, brillante, persistente en el tiempo.

FASE OLFATIVA:

Con aromas naturales a uva fresca con notas de frutas pasas.

FASE GUSTATIVA:

En boca destaca su equilibrio de acidez y azúcares.