

VINHO BRANCO NATURAL SALICORNIO MOSCATEL DE ALEXANDRIA

| | |
|----------------|---|
| País de Origem | Espanha |
| Região | Alicante |
| Produtor | Casa Balaguer |
| Safra | 2022 |
| Castas | Moscatel de Alexandria |
| Temp. Serviço | 10 a 12 graus |
| Guarda | 4 anos |
| Harmonização | Comida Asiática Peixes ricos em gordura Paella Massas Queijos meia cura |
| Análises | Álcool: 12,10% Acidez: 6,40g/l Açúcares Totais: <1,0g/l |
| Barrica | 6 meses em tanques de concreto |
| Vinificação | <p>Os vinhedos estão localizados no Vale de Villena e se encontram protegidos de norte a sul por cadeias montanhosas, expostas a brisa marítima. Os vinhedos de Moscatel de Alexandria estão localizados em solo arenoso, plantadas em pé franco, junto ao mar no Parque Natural de Las Lagunas de la Mata. Sua agricultura é biodinâmica.</p> <p>Colheita manual. Maceração suave com um suave contato com a pele por 5 dias, seguida de fermentação espontânea em tanques de concreto com leveduras autóctones. Na metade da fermentação, o vinho é prensado e as cascas são removidas. Envelhecido sobre as borras por seis meses em tanques de concreto sob um véu de flor.</p> |
| Notas de Prova | <p>Coloração dourada. Aromas mais cítricos e também com notas de frutas de caroço como pêssego. Encorpado e complexo no paladar, possui uma acidez vibrante que o torna muito gastronômico. Seu final de prova tem um caráter salino pronunciado proveniente dos solos salgados.</p> |



Cód. 11107