

Joncària

MOSCAT BARRICA



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14%

Acidesa total (àc. tartàric): 5,2 g. / l.

Sucre residual: 0,6 g. / l.

Temp.
servei
10-11°



VARIETATS I ELABORACIÓ

100% Moscatell d'Alexandria.

Verema manual. Maceració en fres previ derrapat del raïm. Sagnat de most flor, fermentant a baixa temperatura (15-16°C) en botes de roure francès de 300 litres. Acabada la fermentació alcohòlica, s'inicia el procés de criaça sobre les mares fines durant un mes i mig.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos daurats, net i brillant.

Aroma potent i elegant, fruites exòtiques i cítrics. Matisos de bóta nova i espècies amb acusat caràcter varietal i notes balsàmiques. Excel·lent harmonia entre la fruita, la fusta i aromes de criaça.

En boca és equilibrat i saborós, gras i amb cos. Intens aroma retronasal i darrer gust persistent, molt llarg i agradable. Vi de gran personalitat i interès per la seva originalitat.