

RUBERTE BLANCO SELECCIÓN



VARIEDAD:

Moscatel de Alejandría

PRESENTACIÓN:

Botella de reserva troncocónica

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

Esta variedad de uva se caracteriza por un racimo de gran tamaño, de color amarillo con tonos dorados y un grano de tamaño grande.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Viñedo de más de 10 años.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza la primera semana de octubre, la recolección se realiza manualmente para asegurar una mayor selección de la uva.

Para obtener más aromas maceramos en frío durante 48 horas. La temperatura de fermentación oscila entre 12°C y 14°C. Además el vino permanece durante 6-8 días en contacto con las lías para una mayor extracción de sus cualidades.

ANÁLISIS SENSORIAL:

Vista: pálido pajizo.

Nariz: aromático y frutal con notas profundas de moscatel.

Boca: es suave, redondo y con un gran equilibrio entre la sensación dulzona y la acidez.

SERVICIO Y GASTRONOMÍA

Temperatura de consumo de 6°C a 8°C. Ideal para acompañar con arroces, pescados, pasta y para aperitivos.