

# Moscatel / Dulce y envejecido



## VARIEDAD

Moscatel de Alejandría 100%



## ORIGEN

Viñas del Hospital de Sitges.



## ELABORACIÓ

Vino de licor. Dulce de largo envejecimiento con adición directa al mosto del alcohol vínico. Crianza oxidativa en bota de castaño durante un periodo entre 4 y 5 años.



## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Azucares residuales: 250g/l

Grado alcohólico: 15%

Acidez total: 6



## NOTA DE CATA



Procedente de un proceso de un mínimo de 4 años de envejecimiento en barrica de castaño, a través del cual consigue un característico color ocre, con tonos anaranjados y tostados suaves con reflejos dorados. Lagrima fina y muy persistente.



De entrada domina un cierto carácter alcohólico, como corresponde a un vino de licor de 15°. El proceso de oxidación al que se somete, le aporta notas de frutos secos tostados, y un toque de dulce de café. En segundo plano aparecen los aromas más propios de la variedad, de frutas maduras como el melocotón o el albaricoque. Paso en boca muy goloso, debido a su alto contenido en azúcares. Persistencia media en boca, ofreciendo a la vez un ligero frescor debido a la acidez que aún conserva. Se aprecian gustos de dulces, como el turrón.



Se aprecian gustos de dulces, como el turrón. En el posgusto o salida en boca se alarga y vuelven a aparecer trazas varietales del Moscatel de Alejandría.



## MARIDAJE

Vino de postres. Especialmente indicado para acompañar postres dulces de pastelería, turrónes, panellets, etc. También es adecuado con unos postres de música, acompañando frutos secos tostados de todo tipo, pasas e higos secos.