

DOLÇ MUSCAT

vi de licor

NOTA DE TAST

Visualment, presenta bona fluïdesa de color groc pàl·lid, matisos daurats i fina evolució. En nas apareixen aromes mentols i florals amb lleuger record a pètals de rosa i fulla de menta i unes subtils notes de pansa confitada. En boca, entrada elegant, cremosa i untuosa, floral amb llarg aroma de boca. Reragust on retorna la pansa golosa i confitada.

MARIDATGE


Postres de fruits secs, pastisseria de fruita, macedònies i per acompanyar i gaudir en una bona companyia. Servir amb copa gran, per gaudir de l'infinit d'aromes a temperatura 6-8°C.


VEREMA

100 % Moscatell d'Alexandria:
principis octubre

VINYES

100% de la Finca Emendis
100% Moscatell d'Alexandria

 100% Moscatell d'Alexandria

 Servir a 6-8°C

ELABORACIÓ

Verema a finals de setembre del 2006 quan el raïm ha perdut turgència i està en la primera fase de pansa considerant en el punt òptim de sobremaduració. La collita es manual, amb caixes de 20 kg, les quals es refreden a 5°C. La verema es passa per taula de selecció on es tria el raïm de major qualitat. Abans de premsar, es fa una maceració amb les pells a baixa temperatura per extraure els aromes primaris de la fruita. Finalment s'addiciona alcohol vínic per aturar la fermentació alcohòlica i conservar els sucres del most.

Vinyes: Sòls franc argilós amb nivells baixos de matèria orgànica.

Edat de la vinya: 12 anys

Marc de plantació: 2.5 m x 1 m

Tipus de peu: americà SO4

Sistema conducció: cordó Royat, amb poda curta.

Pluviometria: 336.2 mm

Altitud: 300 m

Orientació vinya: sud i oest

Producció mitja: 4000 kg/Ha

Grau alcohòlic: 14.5 °C.

Acidesa Volàtil: 0.10 g/l

pH: 3.63

Sucres residuals: 183.7 g/l

Sulfurós total: 20 mg/l

Producció limitada a 3.000 ampolles.

