

EMENDIS

vinos y cavas de finca

DOLÇ MUSCAT

vino de licor

NOTA DE CATA

Visualmente, presenta buena fluidez de color amarillo pálido, matices dorados y fina evolución. En nariz aparecen aromas mentoles y florales que recuerdan ligeramente a pétalos de rosa y hoja de menta y unas sutiles notas de pasa confitada. En boca, entrada elegante, cremosa y untuosa, floral con un intenso aroma en boca. Postgusto que vuelve a recordar la pasa golosa y confitada.

MARIDAJE

Postres de frutos secos, repostería de fruta, macedonias y para acompañar y disfrutar en buena compañía. Servir en copa grande, para disfrutar de la gran variedad de romas a temperatura de 6-8°C.

VENDIMIA

100 % Moscatel de Alejandría:
principios de octubre

VIÑAS

100% de la Finca Emendis
100% Moscatel de Alejandría



100% Moscatel de Alejandría



Servir a 6-8°C

ELABORACIÓN

Vendimia a finales de septiembre, cuando la uva ha perdido turgencia y está en la primera fase de pasa, considerando el punto óptimo de sobremaduración. La cosecha es manual, con cajas de 20 kg, que se enfrían a 5°C. La vendimia pasa por una mesa de selección, donde se escoge la uva de mayor calidad. Antes de prensar, se realiza una maceración con las pieles a baja temperatura para extraer los aromas primarios de la fruta. Finalmente se añade alcohol vínico para detener la fermentación alcohólica y conservar los azúcares del mosto.

Viñas: Suelos francos y arcillosos con bajos niveles de materia orgánica.

Edad de la viña: 12 años

Marco de plantación: 2,5 m x 1 m

Tipo de pie: americano S04

Sistema de conducción: cordón Royat, con poda corta.

Pluviometría del 2006: 336,2 mm

Altitud: 300 m

Orientación viña: sur y oeste

Producción media: 4000 kg/Ha

Grado alcohólico: 14,5 °C.

Acidez volátil: 0,10 g/l

pH: 3,63

Azúcares residuales: 183,7 g/l

Sulfuroso total: 20 mg/l

**Producción limitada a 3.000
botellas.**

