

PERAFITA

MOSCATEL

VINO DULCE NATURAL

COUPAGE

Vino blanco dulce natural elaborado con *Moscat de Alejandría*.

VINIFICACIÓN

La uva sobremadurada se vendimia a mano y en cajas de 10Kg. Maceración en frío antes de la fermentación. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y añadiendo alcohol a mitad de la fermentación para conservar el azúcar natural.

DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Vino de color dorado intenso, limpio y brillante con aromas a frutos secos, con carácter y complejidad. En boca es untuoso, denso y equilibrado con notas de sobremaduración.

Se puede maridar con dulces, pasteles...

