

PERAFITA

MOSCAT

VIN DOUX NATUREL

COUPAGE

Un vin blanc naturelle élaborée avec Moscat d'Alexandrie.

VINIFICATION

Le raisin mûrit est vendangé à une main et dans des caisses de 10Kg. Une macération dans un froid avant la fermentation. La vinification est élaborée dans des dépôts en acier inoxydable à une température contrôlée et en ajoutant un alcool à une moitié de la fermentation une poire conserver le sucre naturel.

DÉGUSTATION ET GASTRONOMIE

Il est venu d'une couleur dorée intense, propre et brillante avec parfums aux fruits secs, avec caractère et complexité.

Dans une bouche il est onctueux, dense et équilibré avec notes de mûrit.

Maridage avec sucreries, des gâteaux...

