

# CARE



## *Care Moscatel de Alejandría (naturalmente dulce)*

### **Variedad:**

**Moscatel de Alejandría (100%) sobre pie *rupestri de lot*. La vendimia de ésta tiene lugar, aproximadamente, a finales del mes de noviembre.**

**Elaboración:** Se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas a una temperatura constante de 9°C. La fermentación se realiza en barricas de roble Allier y, finalizada ésta, el vino permanece con sus lías durante 7 meses realizándose durante este tiempo los oportunos batonages.

**Nota de cata:** Vino de color amarillo pajizo. Su nariz envolvente deja entrever fondos de flores blancas y una intensa carga frutal (uvas muy maduras) que secundan a notas amieladas y almibaradas. La permanencia en roble francés proporciona una complejidad de ligeros tostados como fondo a toda la riqueza olfativa. En boca resulta graso, equilibradamente dulce y con un postgusto explosivo donde surge toda la fragancia que advertía la nariz.

**Temperatura de consumo:** Servir a una temperatura de entre 8 y 10°C.