



### VARIETALES:

100% Moscatel de Alejandría

D.O.: Alicante

### ELABORACIÓN:

Nace de una especial variedad de uva Moscatel de Alejandría, cuya selección, grado de maduración y fermentación cuidadosamente controlada, permiten que su frescura, aroma y sabor se conserven como en un succulento manjar y que, al deleitarlo, deje en el paladar una huella de inolvidable recuerdo.

### CATA:

Color: Pálido-pajizo, cristalino.

Nariz: Aromático y frutal con notas profundas varietales de Moscatel fresco con recuerdos alsacianos. La nariz es intensa, fina y elegante.

Boca: Amplio y muy afrutado con notas de anís e hinojo. Gran conjunción entre acidez y azúcar. Es un vino único, muy particular, potente y con temperamento. Su paladar es rico, redondo, elegante y con raza.

Ideal para marisco, pescados, arroces, paellas, pasta. Y como aperitivo, en cualquier momento y a cualquier hora.

Temperatura ideal de consumo: de 8° a 12°.

