

FICHA TECNICA Moscatel JUAN PIÑERO



Variedad	100% Moscatel
Elaboración	Crianza exclusivamente oxidativa, con mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y cierto nivel de coloración, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol vínico..
Crianza	Sistema de 3 criaderas
Vejez	7-8 años
Sacas	1 al año

Graduación	15,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas
Cata	Color caoba muy oscura, aromas de ciruelas pasas y flores blancas. Muy dulce.
Servicio	13-16 °C Temperatura
Maridaje	Repostería, postres no excesivamente dulces, a base de fruta y con helados.

