

Miedes *Viñas de*



VIÑAS DE MIEDES FRIZZANTE

Variedades: Moscatel y Viura

Elaboración: Seleccionamos uvas en un estado de maduración precoz para poder realizar una vendimia en verde con equilibrio entre el contenido de azúcar y el de ácidos totales. Maceramos a 14°C sobre prensa neumática durante 4 horas y el mosto resultante lo limpiamos para llevarlo a fermentación, añadiéndole levaduras seleccionadas y controlando la temperatura a 16°C. Paramos la fermentación de forma natural mediante aplicación de filtración tangencial y disminución de la temperatura hasta 8°C. El vino resultante es un vino de 5.5º de alcohol con aproximadamente 100 gramos de azúcar residual.

PH y Acidez: 3,4 / 6,3 g/l H2T

% Alcohol en etiqueta: 5,5% Vol.

Azúcar residual: 110 g/l

Tipo de cierre: Tapón de rosca

Presión: 2,4 bares

Botella y tamaño de caja: Rhin Renane Blanca Mateada
0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703501671 / 8424703501688

Peso caja y Paletización: 8 kg/ 84 cajas - 4 mantos

Almacenaje y Tª de Servicio: 2 años / 5°C

Cata: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Aromas típicos de mosto de la uva moscatel y viura: melocotón, notas cítricas, flores blancas, pétalos de rosa, notas minerales y melosas y frutos tropicales exóticos (maracuyá, piña, lichi,...)

Ligero y sabroso en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio), y un aporte de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión.

Final largo y muy persistente.



Bodegas San Alejandro
Ctra. Calatayud - Cariñena km. 16,4
50330 Miedes - Zaragoza (España)

Tlf: +34 976 89 22 05

Fax +34 976 89 05 40

www.san-alejandro.com
contacto@san-alejandro.com



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre