



NINA MOSCATO GIALLO COSECHA TARDÍA

Varietal: Moscato Giallo 100%

Terroir: Valle de Aminga, Departamento Castro Barros, La Rioja

Cosecha: manual

Tiempo de cosecha: 2º quincena de abril

Elaboración: tradicional con fermentación de 20 a 30 días entre 13 y 17°C sin maceración.

Crianza: NO

Alcohol: 11,0 % v/v

Azúcares: 90,00 g/l

Ph: 3,6

Extracto: 115

Acidez total: 5,60 g/l en ácido tartarico

Acidez volátil: 0,40 g/l en ácido tartarico

So2 libre: 33 mg/l

So2 total: 140 mg/l

Potasio: 1.000 mg/l

Capacidad de guarda ideal: 3 años



Notas del enólogo: vino tardío dulce natural. Elaborado con uvas cosechadas sobremaduras con gran concentración de azúcar. Elaboración artesanal y refinada. De color oro con reflejos verde oliva. Aroma a frutas tropicales con notas de banana y melón. Muy dulce y sugerente. Para disfrutar al final de una cena romántica y sobremesas amenas acompañadas con brownies, tartas frutales, frutas secas, quesos tiernos en especial azules.