

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 3670 CHARM D.LUCIANO BCO.MOSCATO BT.3/4X6

#### VARIEDAD

100% Moscatel

#### ELABORACIÓN

A mostos obtenidos por escurrido, sin ninguna presión, se les somete a un desfangado estático. Una vez que están perfectamente limpios se fermentan a 18°C de temperatura. Acabada ésta primera fermentación se somete a una segunda fermentación natural por el método Charmat.

#### CATA

Color : Amarillo con tonos verdosos , brillante y limpio.

Aroma : Nariz intensa y afrutada con toques de fruta tropical, y aroma típico de moscatel.

Boca : Equilibrado, fresco y muy sabroso con un final intenso y amplio.

#### MARIDAJE

Acompañar con mariscos , pescados y platos ligeros, aperitivos y postres .

#### RECOMENDACIONES

Servir muy frío.

#### ANALISIS TIPO

#### PARAMETRO

#### VALOR

-----  
Grado Alcohol (% volumen)

-----  
7,00

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 3670 CHARM D.LUCIANO BCO.MOSCATO BT.3/4X6

Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	6,50
pH	3,40
Sulfuroso Libre (mg/l)	35
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	120
Extracto Seco (gr/l)	70,0
Azúcares Reductores (g/l)	50,0