



CORAZÓN SPUMANTE MOSCATO

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

AÑADA: 2019

PAÍS: España

LOCALIZACIÓN: Fuentealbilla Albacete

BODEGA PRODUCTORA: Bodega Iniesta S.L.U.

NOTAS DE CATA

VISTA: En la copa destaca por su aspecto amarillo pálido, con unas burbujas finas que ascienden lentamente hacia la superficie.

NARIZ: Presenta los aromas característicos de la variedad moscatel, con recuerdos a flores blancas como el jazmín y notas cítricas de gran complejidad

BOCA: Goza de un excelente equilibrio entre el dulzor de los azúcares de la uva con las sensaciones de acidez y la tensión de las burbujas.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Fermentación parcial a partir de un mosto conservado en frío, desarrollada de forma lenta y cuidadosa en depósito autoclave mediante el método *Granvás*.

PERMANENCIA EN BARRICA: Sin barrica

CONSERVACIÓN: En oscuridad a temperatura constante inferior a 12°C.

Humedad de 70-75%. Temperatura de servicio: 4-6°C

ANÁLISIS QUÍMICO

Alc: 5,5% vol. **AV:** 0,3 gr/l. **AT:** 6,5 gr/l. **AR:** 80-90gr/l **PH:** 3,2

PRESIÓN: 5,5 bares a 20°C

PREMIOS



VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Moscatel de Alejandría

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 15-20 años

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: Espaldera

TERRUÑO: Suelos de textura arcillosa-limosa.

OROGRAFÍA: Bancales y laderas suaves, Orientación S/O

ALTITUD: 660-700 m.s.n.m.

CLIMA: Mediterráneo con rasgos continentales. Alta variación térmica con pronunciados contrastes entre el día y la noche. Más de 3000h de sol al año.

PLUVIOMETRÍA ANUAL: < 400 mm.

IRRIGACIÓN: Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos

VENDIMIA: Primera quincena de septiembre



MARIDAJE

La gran complejidad realizada por los aromas amoscatelados hacen de este vino un perfecto acompañamiento para cualquier momento de las comidas, especialmente para todo tipo de postres con la fruta como protagonista y aperitivos.