

## FICHA TÉCNICA DE VINO MOSCATEL DE GRANO MENUDO BLANCO

Los Quintos-MoscateL de grano menudo

### Ficha técnica de vino

#### Características:

**Elaborador** Bodega Los Bruños

49151, Arcenillas, (Zamora)

[bodegalosbrunos@gmail.com](mailto:bodegalosbrunos@gmail.com)

Telf. De contacto +34 652 17 49 39

**Tipo de producto** Vino blanco con gran presencia en boca de la variedad Moscatel de grano menudo.

**Tipo de uva** 100% Moscatel de grano menudo, procedente de cultivo natural. Conducción del viñedo en vaso.

**Elaboración** Premaceración, posterior fermentación con hollejos y levaduras autóctonas a baja temperatura, duración 25 días, recipientes o depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad.

Sin sulfitos sintéticos agregados, sulfitos presentes de origen natural.

**Localización** LOS BRUÑOS, es un paraje natural ubicado en la localidad del Pego, situado en las tierras altas del río Duero, sobre un suelo franco arenoso a 800 metros de altitud y con escasas precipitaciones.

**Graduación** 13 % vol.

#### Notas de cata:

**Análisis visual** Intensidad media, amarillo dorado con toques de amarillo limón.

**Análisis olfativo** Muestra agradables aromas varietales terpénicos, fruta blanca muy madura, flor de almendro, miel, mentol, regaliz, pétalos de rosa, con final especiado y ligera astringencia.

**Análisis gustativo** En boca, agradable sabor a toques amielados, con buena acidez. Franco en boca, retrogusto dulces y panadería.

**Tª. de servicio** Entre 6 a 10°C.

**Maridaje** Es ideal para ensaladas, pescados al horno y guisos con verduras.

