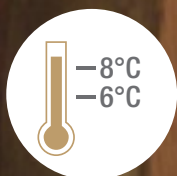
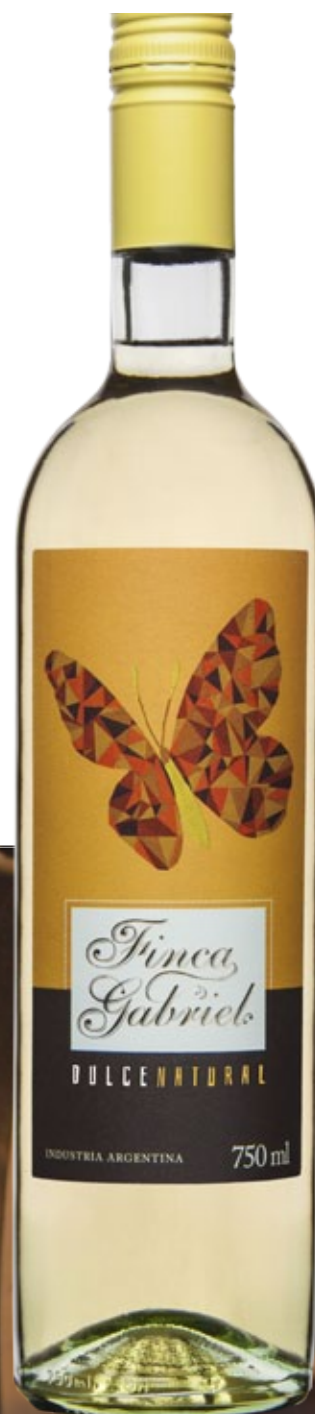


Dulce Natural



DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color amarillo con impactantes reflejos dorados.
	Nariz	Delicado y muy complejo. Se combinan los recuerdos a flores con miel y frutos maduros en almíbar.
	Boca	En boca es untuoso y denso, con un elevado nivel de acidez que resulta refrescante y logra equilibrar de manera perfecta su dulce sabor.
	Maridaje sugerido	Postres, tartas dulces, quesos de pasta blanda, frutos secos o simplemente como aperitivo.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 6° C a 8° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	Moscatel Rosado, Torrontés Riojano.
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	—
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	15 días
	Temperatura máxima	16 ° C
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	8,10 % v/v
	Extracto seco	89,40 g/l
	Azúcar	68 g/l
	Acidez total	5,21 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,50 g/l expresado en ácido acético.
	So2 total	140 mg/l



TEMPERATURA



TIPO DE COPA