



COSECHEROS

Olite, 1913

1913 Moscatel

El vino que nos recuerda el jugo de uva, de la sabrosa Moscatel. Perfume incomparable, envuelto en la seda de su capa dorada. Para lamineros



TIPO DE VINO

Blanco dulce

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

VIÑEDOS

Vallejo, en Corella, plantado en 2000

VARIETADES DE UVA

100% Moscatel de grano menudo

FECHA DE VENDIMIA

Principios de septiembre

ELABORACIÓN

Fermentación – En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada (18-22°C), durante 8 días
Crianza en bodega – No tiene

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico – 15%
Acidez Total – 5,35 g/L Ac. tartárico
Azúcar residual – 25 g/L
Contiene sulfitos

FORMATOS

500 ml