



Anayón Moscatel

Bodega: Grandes Vinos

Tipo: Moscatel

D.O: Cariñena

Graduación: 14,5% vol.

Variedad: 100% Moscatel de Alejandría.

Elaboración:

Viñedos de Cariñena, de más de 60 años de antigüedad situados a 675 metros de altitud con suelos muy pedregosos. Selección, maceración, fermentación y delestages, maceración y fermentación maloláctica y crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

Cata:

Producido según el sistema tradicional de prensa suave para separar el mosto de las partes sólidas. Cuando el proceso de fermentación se detiene a mitad, se refuerza añadiendo alcohol vínico suficiente para matar las levaduras y frenar el proceso de fermentación. Posteriormente se introduce en barricas de roble americano durante 10 meses.