



Famara Moscatel de Alejandría

Tipo de vino	Vino Blanco Dulce
Graduación Alcohólica	14 %
Variedad	Moscatel de Alejandría
Barrica	sí
Denominación de Origen	Lanzarote

El suelo volcánico y el clima subdesértico de Lanzarote, con predominio del Atlántico y los vientos Alisios, otorgan características especiales a nuestra Moscatel de Alejandría. Es una uva grande de vendimia tardía y manual. Muy aromática y con toques amoscatelados.

Para Famara Moscatel dulce la uva se recoge también sobremadura de la planta. Posteriormente se realiza un prensado suave y parada fermentativa espontánea. Hasta el embotellado, termina su crianza en madera de roble. Elegante moscatel de proceso lento y mimado.

Color

De color amarillo oro, de reflejos dorados.

Nariz

Aroma amoscatelado con recuerdos a miel de azahar, notas a piel de naranja y mandarina.

Boca

Ataque agradable, potente, sabroso y cálido. Licoroso y untuoso con una acidez viva y equilibrada. Presenta un cuerpo potente, sabroso y lleno. Final muy largo y elegante.

* Alérgenos: Contiene Sulfitos.



MARIDAJE

Excelente acompañando a quesos curados y aperitivos. Temperatura de servicio: 15°C