

Moscatel dulce  
LANZAROTE

FAMARA



## 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