

Nimi Moscatell 2012

Benimarraig - Benissa - Marina Alta



Terrenos: Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante, aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandría proceden de la partida "Benimarraig" de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo. Los suelos son calizos de color blanco.

Elaboración: Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de esta variedad y hacer vinos expresivos, perfumados y equilibrados.

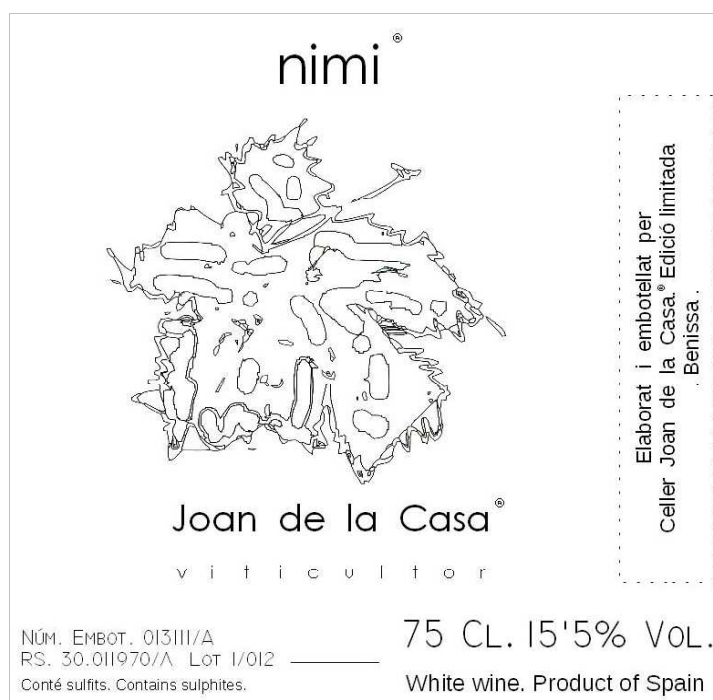
Una vez en la bodega, la elaboración tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. Tras un periodo corto de maceración, arranca la fermentación con levaduras autóctonas y control de temperatura.

Cata: Color amarillo dorado. Muy aromático con notas de anís, piña madura, miel y flores blancas. En boca es graso, de paso potente y muy largo con un agradable equilibrio de sensaciones frescas y cálidas.

Temperatura de Consumo: 10 °C.

Producción: 4.200 botellas.

PVP recomendado: 8 €.



Elaborado y embotellado por Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



[joandelacasa](https://www.facebook.com/joandelacasa)



joan@joandelacasa.com



[Joan de la Casa](https://plus.google.com/+JoanDeLaCasa)



670 20 93 71



[@joandelacasa](https://twitter.com/joandelacasa)