

Nimi Tossal 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 barricas de roble americano. Tras un periodo corto de maceración con sus pieles, arranca la fermentación espontáneamente sin adición de levaduras, y control de temperatura entre 15 y 18 °C. Fermentado y criado en barrica de roble americano durante 12 meses. Estabilizado junto a sus propias lías. Fecha de embotellado 29 de noviembre de 2014.

Cata:

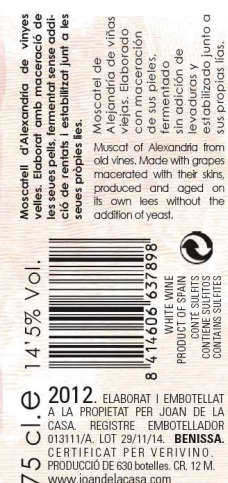
Color amarillo dorado, brillante. Aroma amplio de melón, piña confitada, anís, cacao y sutiles notas de panadería. Es graso y redondo. Con una entrada potente y una persistencia notable.

Temperatura de Consumo: 12 °C.

Grado alcohólico: 14'50 % Vol.

Producción: 630 botellas.

PVP recomendado: 10'50 €.



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)