



BARÓN

# MICHAELA

## Moscatel



**Tipo de Vino:** Dulce Natural.

**Variedad de Uva:** Moscatel

**Denominación de Origen:** Jerez-Xérèz-Sherry.

**Vejez Promedia:** 4-5 años.

**Elaboración y Crianza:** Se obtiene a partir de la uva del mismo nombre, que se somete al proceso tradicional del "soleo", hasta lograr una intensa pasificación del fruto. Tras el prensado se obtienen unos mostos que presentan una extraordinaria concentración de azúcares y un cierto nivel de coloración, el cual se somete a fermentación alcohólica parcial, detenida en su caso mediante la adición de alcohol vínico. Su crianza es exclusivamente de carácter oxidativo.

**Características Físico -Químicas:**

**Grado Alcohólico:** 17,5% Vol.

**Azúcar:** <160gr/l.

**Acidez Total:** 4,00-5,00 gr/l.

**Acidez Volátil:** 0,4-0,7 gr/l.

**Características Organolépticas:** Color caoba algo claro. Nariz con pasas, tostados, torrefactos y con dulces en el fondo. Boca fresca, sabrosa, con detalles de solera y con un dulzor justo.

**Maridaje:** Postres y Helados (Tarta de Manzana, Uvas, Leche frita y Bizcocho de Limón), Profiteroles, Tiramisú, Costata de Fruta y Mousse de Chocolate)

**Conservación y recomendaciones:** Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, Servir entre 15-18°C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo