

BLANCO MOSCATEL “EMERGENTE”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 100% moscatel blanco.
- **Color:** Brillante dorado con tonos verdosos.
- **Aroma:** de alta intensidad, limpio, con aromas moscatel, como si comiera uvas frescas.
- **Sabor:** muy afrutado, no empalagoso, ataque suave. Todo el aroma vuelve por la nariz, pero mucho más refinado y suave con un final largo.
- **En boca:** fresco y bien equilibrado; muy suave con un final largo. Potente en el paladar con un equilibrio perfecto. Acabado elegante.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Antes de la maceración en frío, se inicia la fermentación de uvas moscatel para extraer la mayor complejidad aromática posible. El proceso de fermentación se detiene cuando el nivel de dulzura y estructura ha alcanzado el equilibrio justo para producir un vino de la más alta calidad aromática.

Nuestros viñedos, de raíces profundas, se encuentran en suelos arcillosos y calcáreos en la zona sur de Navarra. Las vides de moscatel se encuentran en la zona conocida como La Ribera del Ebro a 400 metros sobre el nivel del mar.



marqués de montecierzo

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)
Tfno. 948 81 44 14
info@marquesdemontecierzo.com
www.marquesdemontecierzo.com

Lugar de origen de la uva: Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm).

Clima: Mediterráneo con influencia atlántica.

Edad de las cepas: 22 años.

Fecha de cosecha: vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

Fermentación alcohólica: espontánea en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: 15 días, a 16 grados de temperatura.

Análisis: 10.50% Alcohol / 3.50 Ph.



www.marquesdemontecierzo.com

EMERGENTE
Wine experience