



CANTOCUERDAS. MOSCATEL SECO



VARIEDAD: 100% moscatel de grano menudo.

CONCEPTO: Vino varietal.

VIÑEDO: Cuatro parcelas de suelo granítico, distintas edades, orientaciones y profundidades.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 24 horas en camión frigorífico. Prensado largo y suave. Fermentación a baja temperatura. Permanencia de las lías durante todo el proceso de crianza, sin *batonage*.

CRIANZA: 8 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 l.

PRODUCCIÓN: 1.000 botellas.