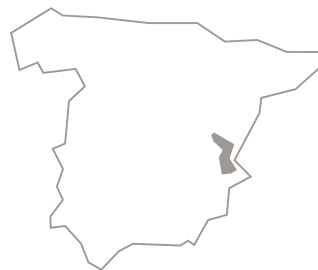


PIQUITOS

MOSCATO 2018

D.O. VALENCIA



Un moscatel espumoso dedicado a los consumidores de vino sin complejos que buscan diversión y una excusa para la fiesta

VIÑEDOS

Edad de los Viñedos

15-20 años

Rendimiento

50 hl/ha.

Altitud

200 - 650 m.

Clima

Mediterráneo cálido

Viñedos

Valle Valentino y Alto Turia

ENOLOGÍA

Coupage

100% Moscatel

Vendimia

Primera quincena de
Septiembre

Vinificación

Maceración en frío:

Fermentación:

12-16°C

Crianza

Acero inoxidable



HAMMEKEN
CELLARS



Dorado-limón



Fruta pronunciada
Cáscara de mandarina
Madreselva y azahar



Dulce y fresco
Burbuja fina

Brillante color dorado-limón. En nariz es limpio, juvenil, con fruta pronunciada y notas florales que recuerdan a la cáscara de mandarina, madreselva y azahar. En boca tiene un dulzor que impregna la boca y se refresca con sus finas burbujas.

Alc.: 11% | Acidez T.: 5,47 gr./l. | pH: 3,23 | Azúcar R.: 51,2 gr./l. | Acidez V.: 0,15 gr./l.