



## LE MUSCAT



### Elaboración

Vino Dulce Natural Para la elaboración de este vino se han cuidado todos los detalles, comenzando por la vendimia en cajas de la uva madura, desfangado del mosto durante 4 días, posterior trasiego y arranque de fermentación a temperatura muy baja.

### Variedades de Uva

(13- 14C) hasta alcanzar el 8 % de alcohol. Se para la fermentación con adición de alcohol vínico hasta el 15%. Más de la mitad del alcohol de este vino dulce natural procede de la fermentación; y todo el azúcar ( 120 g/l) de la propia uva.

### Zona

AOC Saint Jean de Minervois.  
Moscatel de grano menudo.

### Análisis sensorial

**Color:** Amarillo pajizo. Limpio y brillante.

**Nariz:** Miel y cítricos. Marca intensa y directamente la tipicidad del aroma del muscat de petit grain.

**Boca:** Sabroso y untuoso. Dulce, con un contrapunto de toques ácidos que le confiere un gran equilibrio a este vino.

### Recomendaciones

Temperatura ideal para apreciar todo su potencial aromático es de 10º aprox. Conviene deshacer un tópico: "lo dulce con lo dulce": en muy pocos casos conduce a un maridaje feliz. Sin embargo, la sal es muy apropiada como contrapeso del azúcar, de ahí que los quesos grasos de aroma intenso armonicen mucho mejor con los vinos dulces que con los tintos. La textura del vino también es muy relevante: vinos dulces densos que piden compañía cremosa. En cambio, vinos ligeros y poco empalagosos piden también ligereza en los platos





## LE MUSCAT



### Maridaje

Foie gras y pates

Fresas con chocolate caliente

Tarta de queso

Quesos grasos, tipo Cabrales. Roquefort. Stilton y Cabra fresco

Pasta de hojaldre

Mazapanes

Crema Catalana o crema inglesa

Turrone

Tocino de cielo

Postres con licor, frutas frescas o asadas o frutos del bosque

