



Castillo de MAETIERRA

vintae



FICHA TÉCNICA

Blanco dulce natural de vendimia tardía, de uvas sobremaduradas y crianza en roble francés. Melante Colección es un Vino de Autor exclusivo, de tirada muy limitada, y con unas cualidades extraordinarias. Todo un vino de referencia en su categoría, sólo para los paladares más exquisitos. Un auténtico deleite como copa dulce y maridajes muy especiales. Elaborado únicamente en grandes añadas.



VARIEDADES

100 % Moscatel de Grano Menudo (Apianae)



GRADO ALCOHÓLICO

13 % Vol



VIÑEDOS

Finca Reseda.



VENDIMIA

Vendimia nocturna en Noviembre. Recogida en pequeñas cajas. Selección en bodega, donde se eliminan los granos de uva que no presenta pasificación o podredumbre noble (Botrytis Cinerea).



ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación se lleva a cabo en barricas de roble francés, interrumpiéndose espontáneamente al alcanzar un determinado nivel de alcohol, obteniéndose como resultado un vino dulce natural. Tras la fermentación, el vino se mantiene en barrica durante 6 meses.



NOTA DE CATA

Color oro viejo. Nariz intensa a frutas sobremaduradas y miel, junto a los matices ahumados y de vainillas que aporta la barrica. En boca es muy denso, con una buena acidez que equilibra, perfectamente, el alto nivel de azúcar del vino. Postgusto largo y muy persistente.



MARIDAJE

Excelente acompañante de foies, repostería, postres y copa de sobremesa. Para disfrutar a una temperatura de 6 a 8 ° C.

Melante

COLECCIÓN



Presentación: 50 cl