

VALENCIA

fusta  
no  
VA moscatel

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valencia

**TIPO DE VINO:** Vino dulce

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Moscatel de Alejandría

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

**GASTRONOMÍA:** Foie así como postres delicados desde tartas, crepes suset o sopas de frutas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8° C

**ELABORACIÓN:** Procede del mosto flor, obtenido sin ningún tipo de prensado, después de una corta maceración en frío de las uvas para obtener la mayor expresividad aromática. Posteriormente el vino permanece durante tres meses en barricas nuevas de roble francés de Allier donde los rasgos frutales de la uva se hermanan con la madera

**NOTAS DE CATA:** A la vista muestra un bonito color amarillo dorado, de aspecto brillante. La nariz revela aromas de frutas cítricas, apuntes melosos y fondos tostados de impecable madera, En la boca es de entrada amable, de tacto fino y paso ampuloso, donde la acidez y el azúcar se conjugan en armonía.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Valencia

**TYPE OF WINE:** Dessert wine

**GRAPE VARIETY:** 100% Moscatel de Alejandría

**ALCOHOL CONTENT:** 15%

**GOES WELL WITH:** Foie, cakes, crepes suset and every kind of desserts.

**SERVE AT:** 8°C

**WINE-MAKING PROCESS:** The wine comes from the free-run juice, obtained with no mechanical pressing, after a short cold maceration to extract the highest aromatic expression from the grapes. The wine is then kept for three months in new French Allier oak casks where the fruity features of the wine combine with the wood.

**TASTING NOTES:** The wine is of a pretty golden yellow colour and translucent appearance. Its bouquet reveals aromas of citrus fruits, sweet rich notes and impeccable toasted wood undertones. It has a pleasant assault, elegant touch and bombastic mid-palate, where acidity and sugars combine harmoniously.



VG

VICENTE GANDIA