



# Escala i Corda

*Una sinfonía de aromas*



**MENCIÓN DE CALIDAD:** D.O. Valencia



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



**ELABORACIÓN:**

**Vendimia:** Manual en cajas de 20 Kg

**Tiempo de maceración:** 8 horas

**Tipo de fermentación:** Sin fermentación

**Tipo de bebida:** Mistela / Vino de Licor

**Envejecimiento:** Sin envejecimiento en barrica



**DATOS TÉCNICOS:**

**Alcohol:** 15%Vol.

**Azúcar residual:** 200 g/L

**pH:** 3,7

**Acidez total:** 3,2 g/l (en tartárico)



**TIEMPO DE CONSERVACIÓN:** 1 – 2 años



**NOTAS DE CATA:** Vino de licor limpio y transparente, muy brillante y atractivo a la vista, muy denso y de color amarillo pajizo con destellos dorados. De intensidad aromática muy alta. Destacan los suaves aromas de la miel de azahar, de frutas (plátano, piña, pera), mermelada de naranja. Posee una entrada elegante y suave. Persistente, graso, goloso, de largo recorrido, agradable y con buen equilibrio.



**GASTRONOMÍA Y SERVICIO:** Vino de Licor de Moscatel delicado, sedoso y muy bien estructurado, que lo hace ideal para acompañar foie así como postres delicados desde tartas, crepes dulces o sopas de frutas. Servir entre 6 – 8°C.



**COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:** Con uva procedente de cepas viejas se elabora este vino de licor de Moscatel de Alejandría de gran calidad que nos hace descubrir todos los matices de esta magnífica variedad del mediterráneo. Escala i Corda es una explosión de sensaciones dentro de una botella.