

FICHA DE CATA

CATALEYA DULCE NATURAL



VARIETADES: Chardonnay 50 % - Moscatel 50 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Moscatel (Zona Este - Mendoza) /
Chardonnay (Gualtallary - Valle de Uco - Mendoza)

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat corto.

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 2 meses en tanque y luego 2
meses en botellas. Y una segunda fermentación a temperatura
controlada de 15° durante 4 semanas.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo brillante con algunos matices dorados.

En Cataleya Dulce Natural destacan los aromas cítricos y tropicales aportados por el Chardonnay y los de la fruta de la pasión, mandarina y flores blancas tan característicos de Moscatel. Sorprendentemente fácil de beber por su bajo grado alcohólico. Y, además, equilibrado en azúcar y acidez. Expresa sus detalles de elegancia en nariz y sutileza en boca transformándose así en un excelente compañero para diversos momentos y circunstancias.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 8.1% V/V

Azúcar 67 gr./l

Acidez total 6.70 gr./l

pH.: 3,30

