

MOSCATEL LAURA



DATOS BASICOS

Nombre: MOSCATEL LAURA
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo de Vino: Moscatel
Variedad de uva: Moscatel

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 19 ± 0.5 %
Azúcares: 200 ± 5 g/l
pH: 3.8 ± 0.1
Acidez Total: 4.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico
Sulfitos: menos de 50 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 3 Hectáreas
Edad: 10 años
Rendimiento: 9.000 Kilos /Hectárea
Poda: Poda doble cordón
Tipo de suelo: Albariza
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que tienen una buena maduración
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a principios de Septiembre
Duración: 1 día

VINIFICACIÓN:

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 12°
Tiempo: Hasta encabezar con Alcohol
Levadura: Autoctona

CRIANZA:

Tipo de crianza: Oxidativa
Tiempo: 5 años de crianza oxidativa
Bodegas: Mil pesetas
Botas totales: 31 botas, 2 Criaderas de crianza oxidativa.
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano
Descripción del proceso: Una vez se obtiene el mosto de la uva moscatel con cierto grado de sobremaduración, se encabeza con alcohol vínico hasta 19° vol. Una vez el vino está limpio y estable pasa a las criaderas donde envejece en crianza oxidativa. Esta crianza es fisicoquímica y se produce por la oxidación de los vinos en las vasijas y en el trasiego por las distintas criaderas. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas. En este vino el proceso ocurre durante unos 5 años.

NOTA DE CATA

De color caoba claro, con recuerdos de uva moscatel, orjeones, miel, frutos secos. Untuoso y suave al paladar. Largo postgusto en el que se aprecia el aroma de moscatel.

EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas una vez embotellados durante muchos años, incluso si la botella se ha abierto con anterioridad.

Condiciones de conservación: Al abrigo de la luz, temperatura entre 15°C y 18°C, fuera de humos, olores, vibraciones fuertes.

FORMATO:

Botellas de 37.5 cl. en cajas de 12 botellas

PREMIOS:

Guía Peñín 2022 - 90 puntos
Guía Semana Vitivinícola 2020 - 93 puntos
Guía Peñín 2021 - 90 puntos



BARBADILLO

DESDE 1821