



## 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:  $19 \pm 0.5$  %  
Azúcares:  $200 \pm 5$  g/l  
pH:  $3.8 \pm 0.1$   
Acidez Total:  $4.0 \pm 0.5$  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 vírico 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 rocios 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 organolepticas 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