

Sensus

SENSUS MOSCATEL DULCE

GRADO: 9%

VALLE: Limarí

NOTAS DE CATA

A la vista, es brillante, puro, color verde limón, con presencia de finas burbujas, persistencia media y con una corona media.

En nariz, es limpio con un aroma intenso pero delicado a moscatel, piña, frutas de carozo como durazno tipo blanquillo y floral como del naranjo.

En boca es dulce frutal, de acidez media alta con un carácter moscatel elegante y muy fino.

Con un bajo grado alcohólico. Es de persistencia larga con un gran equilibrio, dulzor, acidez y alcohol.

Es fresco, frutal y armónico.



MÉTODO

Charmat, tipo Asti

GUARDA

3 meses

COMPOSICIÓN DE CEPAS

50% Moscatel de Alejandría,
50% Moscatel Amarilla

AZÚCAR

70g litro

MARIDAJE

Postres, en especial tortas de merengue, mil hojas, etc.

TEMPERATURA

Se recomienda servirlo frío,
de 6C a 9C