



BODEGA Y VIÑEDOS DE LA CAPUCHINA

Capuchina Vieja Moscatel Seco 2022

Sierras de Málaga D.O

FICHA TÉCNICA

Los viñedos de La Finca La Capuchina se cultivan mediante prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. (manejo integrado) Para la vinificación, sólo se utilizan uvas de la propiedad, cosechadas a mano en las primeras horas de la mañana.

Capuchina Vieja Moscatel Seco es un vino tranquilo con una elaboración moderna que ha permitido expresar las sensaciones varietales en la frescura de un vino joven.

La vendimia manual se realizó en los últimos días de agosto valorando las cualidades más significativas de la uva y el estado de acidez adecuado.

Información técnica

Variedad - Moscatel de Alejandría 100%.

Tipo de suelo - Franco calcáreo

Paraje - Sierra de La Camorra (Málaga), altitud 480 m.

Embotellado - noviembre 2022

Producción - 2.500 botellas

Analítica

Alcohol - 13 % vol

Acidez total - 4.12 g/l expresada en ac. Tartárico.

Ph - 3,70

Azúcar residual - menos de 0.8 gr/l

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Aromas complejos e intensos característicos de la variedad, melosos, florales. En boca fresco, cítrico, frutas blancas tropicales maduras.

Temperatura de servicio: 10 °C

Marida adecuadamente con mariscos, pescados, pastas y ensaladas.



Bodegas y Viñedos La Capuchina S.L.

Mollina – Málaga

Telf.: 952 11 15 65

info@bodegalacapuchina.es