



LAS FALLERAS

Mistela de Moscatel
D.O.P. VALENCIA

Área de Producción

La Denominación de Origen Protegida Valencia, lugar donde se cultiva la variedad Moscatel, se sitúa en la zona litoral la costa mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250-350 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, rodeados de árboles frutales cítricos.

Variedad de Uva

100% Moscatel de Alejandría

Elaboración

Selección de las mejores uvas de la variedad moscatel, suave estrujado y maceración en frío del mosto. Adición de alcohol vínico hasta obtener un 15% de graduación alcohólica. Almacenaje en depósitos de acero inoxidable entre 5 y 6 meses para su posterior embotellado.

Nota de Cata

Color: Amarillo dorado.
Aroma: De intensidad alta con recuerdos a piel de naranja, limón, y flor de azahar.
Sabor: Sedoso, dulce y muy afrutado.

Sugerencias de Servicio

Las Falleras es una mistela ideal para tomar como aperitivo o para acompañar todo tipo de postres, foie gras y quesos azules. Sírvese siempre muy frío (0-4°C) o con hielo.

Graduación Alcohólica

15% vol.

Disponible en

750ml