

## PAIVA SEMIDULCE 2018

**VARIEDAD:** Cayetana y Moscatel

**VIÑEDO Y SUELO:**

Ambas variedades están localizadas en viñedos propios como “El Tamujo” y “La Pata” respectivamente, fusionando así el secano tradicional con plantación nueva en espaldera, ambas en suelo franco-arcilloso.

**RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN:**

Las uvas fueron vendimiadas manualmente en las horas más frías del día con el mayor de los cuidados para extraer los aromas más agradables arraigados a la piel. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura constante de 10°C, por lo que se realiza de forma lenta y es interrumpida para obtener los suficientes azúcares residuales de la uva.

**NOTAS DE CATA:**

En fase visual es limpio y brillante, color amarillo limón con tonos verdes. En nariz nos presenta aromas a frutas, hierbas aromáticas y cítricos. En boca es fresco y chispeante, con alegre acidez y estructurado dulzor.

**MARIDAJE:**

Recomendado para casar con toda clase de pescados, mariscos, quesos nuevos y foie.

**TEMPERATURA ÓPTIMA:**

Entre 7º y 9º C.

**PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:**

Grado: 10,5%  
Ph: 3.13  
Acidez Total: 6.57 g/l  
SO2 Total: 182 mg/l  
Azúcares R.: 42.5 g/l

