

PAIVA SEMIDULCE 2023

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 dulce.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 7° y 9°C

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	12.0%	SO ₂ Total:	139 mg/l
Ph:	3,21	Azúcares R:	26,62 g/l
Acidez Total:	6,58 g/l	Az. Volátil:	0,77 g/l

