

# GRAN FEUDO

## Denominación de origen

Navarra

## Añada

2017

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Bordelesa Seducción blanca de 50 cl.

## Variedad de la uva

Moscatel de grano menudo (100%).

## Elaboración

Tras una corta maceración, se obtiene el mosto yema por sangrado, se realiza un desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días.



## Gran Feudo Dulce de Moscatel

[www.granfeudo.com](http://www.granfeudo.com)

“ Destaca su buen equilibrio gracias a su punto de acidez que combina a la perfección con su toque dulce propio de la moscatel. ”

*Javier Garbayo. Enólogo.*

## Nota de cata

Color amarillo dorado con algún reflejo verde. Aroma intenso, fino, complejo, a uva fresca de Moscatel, notas de cítricos y floral. Entrada amplia, paso de boca suave, perfectamente equilibrado y con una buena acidez. Retrogusto elegante con notas de cítricos.

## Análisis

Graduación: 12,2% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 45 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 184 mg/l.  
Acidez total: 3,45 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,51 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 80 g/l.

CONTIENE SULFITOS

@granfeudo   
@bodegasgranfeudo   
@GranFeudo 