




EL GRIFO
 Lanzarote, 1775

MOSCATEL DE ANA

Vino dulce de licor elaborado con Moscatel de Alejandría procedente de nuestras cepas más antiguas, varias de ellas proceden del siglo XIX. Se cultivan en "chabocos", agujeros en la capa de lava, o al borde de la misma. La uva actualmente es ecológica, como toda la uva de la finca de El Grifo.

Producción limitada de **3.578** botellas.

NOTAS DE CATA

VISTA

Ámbar, con reflejos caramelo, limpio y brillante.

AROMA

Recuerdos a fruta confitada. Vino muy complejo donde se pueden apreciar notas oxidativas debido a su larga crianza en barricas, pasas, frutos secos y hierbas aromáticas procedentes de la variedad.

BOCA

Persistente con un final largo y elegante donde la acidez y dulzor están en perfecto equilibrio.

ANÁLISIS

% Vol. 15°
 Azúcar 90 g/l
 Acidez Total 6,7 g/L
 pH 3,4
 SO2 Total 50 mg/l

ELABORACIÓN

Mantenemos el método tradicional, empleado en Lanzarote con los vinos dulces, de asolear los racimos durante unos días, para concentrar naturalmente los azúcares y la acidez. Interrumpimos la fermentación mediante la adición de alcohol vínico cuando los azúcares residuales alcanzan los 90 g/l.

Realizamos la crianza mediante el sistema de soleras, pero en el momento del embotellado, añadimos una proporción de hasta 10% de vino Moscatel de la última cosecha.

PREMIOS

2022 Challenge International du Vin. Oro
 2022 Mondial des vins Extremes CERVIM. Oro
 2021 Berliner Wein Trophy. Oro
 2021 Monde selection. Oro
 2020 Bacchus (España). Oro
 2020 Monde selection. Oro
 2016 Bacchus, Oro

2016 Berliner Wein Trophy, Plata
 2016 Concours Mondial Bruxelles (Bruselas), Gran Medalla de Oro
 2016 Vinalies Internationales, Gran Medalla de Oro
 2016 Challenge International d Vin, Plata
 2016 Mundus Vini (Berlin), Oro
 2015 Cervim (Italia). Plata