



# SEÑORÍO DE SARRÍA MOSCATEL

D.O. NAVARRA

---

## Nota de cata

**Color:** Amarillo pajizo con tonos verdes.

**Aroma:** Nariz muy intensa y afrutada. Tonos macedonia de frutas, membrillo fresco, flor de azahar y rosa fresca.

**Paladar:** Untuoso, denso, glicérico. Fresco y afrutado. Tonos lácteos de yogur de macedonia de frutas. Equilibrado.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Consumo:** Temperatura de servicio 6-8°C.

**Maridaje:** Foie, quesos muy curados y postres.



## Premios

Mejor Vino Blanco Dulce Concurso Mejores Vinos D.O. Navarra 2018  
Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2013  
Medalla de Plata Sommelier Wine Awards 2012

# SEÑORÍO DE SARRÍA MOSCATEL

D.O. NAVARRA

## Datos Técnicos

**Denominación de Origen:** D.O NAVARRA  
**Variedades de Uva:** Moscatel Grano Menudo  
**Cosecha:** 2017

### VIÑEDO PROPIO

**Superficie viñedo propio:** 100 ha  
**Ubicación:** Puente la Reina, Olite y Corella (Navarra)  
**Tipo de Suelo:** Pardocalizas al Norte y grises al Sur.  
**Edad media del viñedo:** 15 años  
**Densidad de Plantación:** 2.700 cepas/ha  
**Rendimiento:** 6.000 kg/ha  
**Tipo de plantación:** Espaldera

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Mecánica  
**Fecha vendimia:** Septiembre  
**Depósitos de fermentación:** Acero inoxidable con temperatura controlada  
**Temperatura fermentación:** 13°C  
**Tiempo de fermentación:** 2 horas

## Datos Analíticos

**Grado:** 15 %  
**Acidez total:** 4,7 g/l  
**Azúcar residual:** 180 g/l

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa blanca 50 cl  
**Tapón:** Sintético  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** 20,5 X 30,5 x 14 cm  
**Peso:** 7,5 kg.  
**Paletización:** Palet euro 80x120: 720 botellas.  
**Nº cajas por capa:** 30  
**Nº de capas:** 4  
**Nº cajas por palet:** 120  
**Código ean bot.:** 8411558000565  
**Código ean caja:** 78411558009994

