

BODEGAS



# QUINTA DE AVES

VOLCANIC WINE



## Muscat Volcánico

100%  
Moscatel de Grano Menudo



Este vino se elabora con uvas sobre-maduradas en el campo. Tras la vendimia nocturna, la uva pasa por un proceso de selección manual en mesa, para posteriormente macerar en frío.

La fermentación se dirige de forma minuciosa para, en el momento oportuno, realizar una parada fermentativa de forma controlada mediante la bajada de temperatura y posterior filtración, obteniendo así el equilibrio adecuado de azúcar y acidez tan característico de este vino.

Nuestro Muscat Volcánico realiza un prensado en atmósfera inerte con el fin de obtener su mosto de forma natural.

### DATOS CLIMÁTICOS

La Campaña 2023 ha registrado unos valores pluviométricos por debajo de la media de la zona.

Invierno seco y muy fresco. El periodo Mayo y Junio resultó unos de los más cálidos y lluviosos de los últimos años, con una brotación temprana y ausencia de heladas. La vendimia tuvo lugar entre el 21 de Agosto y 07 de Octubre.

Un verano caluroso y la falta de agua propiciaron una marcada sanidad de la uva y las condiciones necesarias para la adecuada maduración de la uva.

Excelente añada con parámetros de color y acidez, excepcionales, empujan a la elaboración de grandes vinos.

### FASE VISUAL

Tonalidad amarillo pálido limpio y brillante.

### FASE OLFATIVA

Nariz intensa, limpia, con notas cítricas de mandarina y naranja, al igual que albaricoque y melocotón maduro.

### FASE GUSTATIVA

En boca es muy sabroso y persistente, con un perfecto balance entre dulzor y acidez.

### MARIDAJE

Acompaña a aperitivos, todo tipo de tapas frías y postres con frutas tropicales. Servir a 8º o menos.



75Cl. 9,5%VOL

2023	Crianza sobre lías.	Vegan Wine
------	---------------------	------------



[www.quintadeaves.es](http://www.quintadeaves.es)