



17,00 €

## AOC Saint Jean de Minervois

DOMAINE PERNA BATUT

### Variedades de uva

(13- 14C) hasta alcanzar el 8 % de alcohol. Se para la fermentación con adición de alcohol vínico hasta el 15%. Más de la mitad del alcohol de este vino dulce natural procede de la fermentación; y todo el azúcar ( 120 g/l) de la propia uva.

Zona: AOC Saint Jean de Minervois.

Moscatel de grano menudo.

### Elaboración

Vino Dulce Natural. Para la elaboración de este vino se han cuidado todos los detalles, comenzando por la vendimia en cajas de la uva madura, desfangado del mosto durante 4 días, posterior trasiego y arranque de fermentación a temperatura muy baja.

### Análisis sensorial

Color: amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Nariz: miel y cítricos. Marca intensa y directamente la tipicidad del aroma del muscat. de petit grain.

Boca: sabroso y untuoso. Dulce, con un contrapunto de toques ácidos que le confiere un gran equilibrio a este vino.

*Safra 2015. Jantar Pantucci Trattoria em 13/09/2018.*