



# KAME MUSCAT

## *Una chispeante sorpresa*

*Su original diseño de botella y su cierre de rosca, presentan un vino moderno, alegre y juvenil apropiado para todos los públicos, que gustará incluso a los no consumidores.*

*Procede de viñedos con una baja producción y se realiza una vendimia tardía para alcanzar una maduración con alto contenido de azúcares, parte de los cuales permanecerán hasta la botella.*

## PREMIOS

**Vino & Delikatesy:** Silver

## NOTA DE CATA

### Fase Visual

Amarillo pálido, limpio y brillante

### Fase Olfativa

Intenso aroma de albaricoque y melocotón, floral y de uva madura.

### Fase Gustativa

Amable dulzor equilibrado con una acidez que le confiere frescura, aportada también por su fina y delicada burbuja natural. Persistente retronasal con aromas de fruta de hueso.

## FICHA TÉCNICA

**D.O.:** Vino de la tierra de Castilla

**TIPO DE VINO:** Blanco de aguja semidulce

**VARIEDAD:** 100% Muscat

**RENDIMIENTO:** 40 Hl/Ha

**VINIFICACIÓN:** Maceración y prensado en frío durante 4 horas. Fermentación alcohólica en depósito de ac. inoxidable a 14°C durante 3 semanas, deteniéndose ésta antes del consumo total de azúcares.

**CRIANZA:** 3 meses en botella

**CONSERVACIÓN:** 15 °C, 65% de humedad...

**GASTRONOMÍA:** Admite casi todo tipo de platos como arroces, pastas, verduras, setas, foie, pescados, mariscos, carnes blancas, quesos y postres.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8°C

## ANÁLISIS

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:**  
11,30% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,50 gramos/litro ácido tartárico

**ACIDEZ VOLÁTIL:**  
0,14 gramos/litro ácido acético

**AZÚCAR RESIDUAL:**  
28 gramos/litro