

Mistela Moscatel

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Moscatel de grano menudo
100% Small grape Muscat



Amarillo dorado brillante.
Bright golden yellow.



Aromas a miel, cítricos y flores.
Honey, citrus, and flowers aromas.



Su paso en boca es cálido, fresco, persistente, con recuerdos a uvas pasas, membrillo y miel.
Its palate is warm, fresh, persistent, with hints of raisins, quince, and honey.



Complemento ideal para patés, postres y dulces.
Ideal complement for pates, desserts, and sweets.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C (42.8° - 46.4° F).



15% Vol. Alc.
15% alcohol by volume.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Varietal y viñedo: Moscatel de grano menudo. Dispuesta en 12 hectáreas de viñedo de la propiedad, mezclado con las particularidades del terreno donde se producen, permite conseguir una expresión organoléptica muy impactante.

Vinificación: La base fundamental de este vino de licor es la sobremaduración de las uvas en el propio viñedo. De esta manera, obtenemos un alto contenido en azúcares y un elevado potencial aromático característico de esta variedad, añadiendo alcoholes seleccionados, producidos en la destilería, siempre realizado bajo unos controles y características muy exhaustivos. Otro aspecto importante es la maceración del mosto con el alcohol y su posterior prensado suave y delicado, para obtener el mosto flor de primera calidad.

Crianza: El vino de licor obtenido y bien homogeneizado, es conservado en depósitos perfectamente acondicionados en cuanto a temperatura y humedad, estando dos años en depósito y cuatro años en botella, para un perfecto envejecimiento que produce una inigualable armonía y conjunción de aromas y sabores.

Variety and vineyard: Small grape Muscat. Arranged in 12 acres of vineyard property, mixed with the particularities of the land where they are produced, allows a very shocking organoleptic expression.

Winemaking: The fundamental basis of this liqueur wine is the ripening of the grapes in the vineyard. In this way, we obtain a high sugar content and high aromatic potential characteristic of this variety, adding selected alcohols produced in the distillery always done under a very extensive controls and features. Another important aspect is the maceration of the must with alcohol and soft and delicate pressing back, getting the premium free-run juice.

Breeding: The wine liquor obtained and thoroughly mixed, is preserved in fully furnished deposits in terms of temperature and humidity, two years remain on deposit and four years in bottle for perfect aging, produces an unparalleled harmony and combination of aromas and flavors.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Avvenire Leggera 50 / Bordalaise Avvenire Leggera 50
Capacidad / Capacity	500 ml
Altura Botella / Bottle height	368 mm
Diámetro Botella / Bottle diameter	59 mm
Código EAN / Ean code	8437008591711

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6
Peso llena aprox. / Weight when full aprox	6,6 Kg
Altura/Height	372 mm
Profundidad / Bottle depth	126 mm
Anchura / Width	190 mm

EUROPALET



Nº Botellas por palet / Nº Bottles per pallet	750
Nº Cajas por palet / Nº Cases per pallet	125
Nº Cajas por piso / Nº Cases per pallet	25
Nº Pisos por Palet / Nº Layer per pallet	5
Altura/Height	1,755 m
Profundidad / Depth	1,20 m
Anchura / Width	0,80 M
Peso palet / Weight of pallet	832 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes