

BOGARVE
1915

MEMORIAS



Mistela moscatel

Vino blanco de licor / *White liqueor wine*

100% Moscatel de grano menudo
100% Small grape Muscat

15,00% Alc. Vol.

100ml: E=347 kJ / 83 Kcal

PREMIOS/AWARDS

- **Gold medal** Concours Mondial de Bruxelles 2024
- **Gold medal** Berliner wein Trophy 2016/2013
- **Gold medal** Asian wine Trophy 2016
- **Gold medal** Gilbert and Galliard 2019



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Amarillo dorado brillante.
Bright golden yellow.



Aromas a miel, cítricos y flores.
Aromas of honey, citrus and flowers.



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



Complemento ideal para patés, postres y dulces (tiramisú).
Ideal complement for pates, desserts and desserts (tiramisu).



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C.

NOTAS DE ELABORACIÓN / PRODUCTION NOTES

Variedad y viñedo: Moscatel de grano menudo. El tipo de viñedo, unido 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.

Vineyard and variety: *small grape Muscat. The kind of vineyard, mixed with the particularities of the soil where they are growing, 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 potencial characteristic of this variety, adding selected alcohols produced in the distillery always done under a very extensive controls. Another important aspect is the maceration of the must with alcohol and soft and delicate pressing back, getting the premium free-run juice.*

Ageing: *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.*

