

# MOCÉN Fermentado en Barrica



#### Tipo de Vino

Blanco envejecido en barrica con D.O. Rueda

#### Graduación

13°

#### Tipo de uva

Verdejo

#### Presentaciones

Botellas de 75 cl.

Presentación por caja: 6 botellas

#### Códigos

8422752000060

#### Elaboración

La fermentación de este mosto comienza en barricas nuevas de roble francés y americano. Los controles de fermentación se realizan a diario. Periódicamente se realiza batonage de las lías de fermentación que aportan al vino esa untuosidad que posee en boca. La permanencia del vino en la barrica nueva y con sus lías es de 5 meses.

#### Características

Color amarillo limón, con algún fondo verdoso. En nariz destacan los aromas de la variedad verdejo conjuntados con los de la madera nueva tostada. Miel, almendras, anisados característicos de la variedad verdejo, elegante, con personalidad. Mantiene algún recuerdo de frutas tropicales. Destaca la untuosidad en boca, tiene estructura, cuerpo y deja un retrogusto amplio, recordando la uva con la que está elaborado.