



MOSCATO

# fragantia nº6

2016

## VENDIMIA Y ELABORACIÓN

“Moscatel de grano menudo”, considerada la más fina y elegante entre todos los tipos de moscateles. Su gran potencia aromática es la que hace honor al nombre.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de agosto, buscando el momento más fresco de la noche, a su vez las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo, realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 5 horas. Procedemos, entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0° C hasta su momento justo del embotellado para conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

El gas contenido en Fragantia se obtiene durante la fermentación y es absolutamente natural. Por ello, la burbuja está perfectamente integrada en el vino, haciendo de él que tenga una boca chispeante, pero que permite apreciar todas sus características gustativas.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Fragantia trae de nuevo la primavera a Finca Constancia vendimia tras vendimia. Durante la fermentación alcohólica de este vino, la bodega se llena de intensos aromas a moscatel que te guían hasta el depósito en el que se encuentra. Su carta de presentación es su aroma, nada más abrir la botella, y una vez hipnotizado por este fresco moscatel, lo único que queda es dejar que termine de seducirte con su frescura y embriagadora boca.

Vino limpio y brillante. Fragantia Nº6 es ligero con gran predominio de fruta. Con aromas a frutos exóticos y flores blancas. En boca es goloso, característica de la variedad.

**Variedades de uva:** 100% Moscatel

**Fecha de vendimia:** septiembre 2016

**Embotellado:** octubre 2016

**Grado alcohólico:** 5,5%

**Acidez total:** 7,68 g/l

**Acidez volátil:** 0,20 g/l

**Azúcares reductores:** 99 g/l

**pH:** 3,12

## SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto de aperitivo. Marida con pasta con hongos, risotto o quesos azules.

Temperatura de consumo: 8-9° C

Temperatura de conservación: 10-12° C

FINCA CONSTANCIA: Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (Toledo). Tel. +34 925 861 535 · [www.fincaconstancia.es](http://www.fincaconstancia.es)