

NOMBRE COMERCIAL: MORERÍA



Tipo:

- Mosto de uva blanca parcialmente fermentado.
- Graduación: 5,5%.
- Frizzantes.
- Vendimia nocturna.

Composición:

- Uva Macabeo. Levaduras. Contiene sulfitos.

Vida útil y condiciones de almacenamiento:

- 1 año (según condiciones de almacenamiento).
- Conservar en lugar fresco y seco y aislado de la luz.

Instrucciones de uso / Maridaje:

- Temperatura de consumo: de 6 a 8 °C.
- Maridaje: Recomendable para entrantes, ensaladas, aperitivos y canapés, quesos, pescados blancos y postres.

Características Organolépticas:

- Fase Visual: Amarillo pálido.
- Fase Olfativa: Aromas dulces con notas cítricas y frutas tropicales.
- Fase Gustativa: Sensaciones dulces y frutales. Perfecto equilibrio de acidez y dulzor.

Formato:

- Vidrio 75 cl.

Características Físico-Químicas:

- Grado alcohólico: ≥ 5 y ≤ 6 % volumen.
- Acidez total: ≥ 5 g/l.
- Ext. Seco no reductor: ≥ 18 g/l y ≤ 24 g/l.
- Acidez volátil: $< 0,65$ g/l.
- Anhídrido sulfuroso total: 80-150 mg/l.
- Anhídrido sulfuroso libre: 30-50 mg/l.
- Ocratoxina A: < 2 µg/l.

Alérgenos consumidores sensibles:

- Alérgicos al azufre (Contiene sulfitos).
- Se recomienda un consumo prudente, no recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad (según la ley mínima establecida en cada país).

OMG'S / productos irradiados:

- Ausencia de OMG'S en levaduras y productos no irradiados.