



MEDITERRÁNEO

Cosecha: 2025

DO: Penedès

Variedad: Moscatel de Alejandría

Época de vendimia: A partir del 18 de agosto

Elaboración:

Tipo de fermentación: Depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 2 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: A partir de diciembre de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 11,5% vol.

pH: 3,23

Acidez total: 5,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 7,9 g/L (Glucosa y fructosa procedentes de los azúcares naturales del mosto) - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Vino vegano certificado

12 Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:

2 años

Formatos disponibles:

150 cl, 75 cl y 37,5 cl



Nota de cata:

Color pajizo y brillante. Muy fragante, con delicadas notas florales (rosa) y frutales (ichi). En boca es suave, seductor, con un final goloso (miel de acacia).



Gastronomía:

Sublime con aperitivos de marisco y pescado. Por su frescura y carácter afrutado, es ideal con platos de cocina oriental y asiática como el sushi. Servir a 11°C



Historia:

La brisa del Mediterráneo se confunde con el aroma de las rosas que rodean nuestras viñas, dando lugar a nuestra más preciada joya: Viña Esmeralda.

Un placer para compartir que evoca la belleza del Mediterráneo y sus lugares únicos.



Meteorología:

La cosecha de 2025 en Cataluña supone el retorno a producciones normales después de años de sequía, gracias a la abundancia de precipitaciones en primavera. Un ciclo vegetativo marcado por un invierno suave y lluvioso, así como una primavera fresca y con abundancia de precipitaciones, favoreció el vigor y el equilibrio en las vides. La maduración, si bien transcurrió en condiciones habituales, se vio marcada por dos olas de calor -a finales de junio y principios de agosto- que aceleraron el proceso, iniciándose las vendimias algo antes de lo habitual. El estado sanitario de la uva fue perfecto y se vendimió en el momento óptimo. La vendimia de blancos fue muy rápida, con fruta, madurez media y buena acidez.