



FABIO COULLET

BODEGA

VILLAZO

MOSCATEL CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

VIÑEDO

Vino proveniente únicamente de viñedos del Pago conocido como “Villazo”, fiel representación de los accidentados terruños de la Axarquía en Málaga, con pendientes de hasta el 70%.

- Ubicación: Axarquía
- Elevación: 500 metros sobre el nivel del mar, cara Norte
- Dimensión: 6 ha
- Densidad plantas: 2000 plantas/ha.
- Rendimientos: 2500 kgs por ha.
- Edad: Mayor de 50 años
- Selección Clonal: Tradicional
- Formación: Vaso Tradicional
- Irrigación: Cultivo en secano
- Cultivo: Orgánico - no certificado
- Suelos: Esquistos de pizarra

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano seco y caluroso, que limitó la producción con mermas de hasta un 40%. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática. Vendimia sin lluvias.

VENDIMIA

Las uvas se recolectan a mediados de agosto, con perfecto equilibrio de azúcares, acidez y Ph. Uvas de alto potencial con gran carga aromática.

- Punto de vendimia: 13%.
- Densidad: 1096
- Estado Sanitario: perfecto

VINIFICACIÓN

De mínima intervención. Sin clarificaciones, sin tratamientos de frío o microfiltraciones.

- Prensado: Uva despalillada
- Prensa: Neumática
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo
- Depósitos: Acero inoxidable
- Fermentación alcohólica: 15 días
- Contacto lías: Sin batonnage
- Coupage: 100% Moscatel

Realizamos una ligera filtración de papel antes del embotellado





FABIO COULLET
BODEGA

VILLAZO

MOSCATEL CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

CRIANZA

Este vino realiza una crianza en barricas nuevas de roble francés al menos durante 4 meses para luego ser embotellado.

- Volúmen de las barricas: 225 L
- Cierre: Corcho Natural

DATOS TÉCNICOS

- Grado alcohólico 13%
- Azúcar residual: 1,25gr/L
- TA (total acidez): 6,27/L
- pH: 3,26
- SO2 Totales: 6gr/lit añadidos

NOTAS DE CATA

Vino con un estilo mineral y recuerdos a rosa fresca, en boca encontramos ese melocotón viñero, vemos aromas a té y un sutil aroma a coco, con pequeños matices de tostados. El vino en boca es amplio y grande con acidez bonita que le da verticalidad.

MARIDAJE

Maridaje increíble con quesos blandos, excelente con pescados azules mediterráneo como boquerones o sardinas, atún rojo, mariscos, paellas de mariscos, carnes blancas al horno o incluso para un chivo malagueño.

