

# MoscateLL

DE L'EMPORDÀ · VI DOLÇ NATURAL

*Empordàlia*

**EMPORDÀ**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*Sinols*  
2009

On els Pirineus toquen la mar Mediterrània. Terra nua i salvatge, pissarres, granit, roca mare, Alt Empordà. Successió d'estacions, d'aromes de flors, de cels vermells, de silencis. Ceps immòbils que lluiten contra la tramuntana per extreure l'essència de la terra i convertir-la en vi.

Empordàlia és una unió de sentiments, en un intent de fer art amb el raïm d'aquest lloc privilegiat. La nostra il·lusió és traslladar a qui el tasti no només sensacions agradables als sentits, sinó també l'esperit i la força dels elements d'aquesta terra. ✨



*Far del classicisme.*

**TAST** Clàssic entre els clàssics, destaca per la seva coloració groga amb subtils tons de llimona. Les aromes de flors blanques i de roses es conjunquen amb delicades notes de cítrics, mel i espècies. Gust rodó i vellutat, untuós i dolç, però mai apegalós. Ben estructurat i amb un bon equilibri entre l'acidesa i la dolcesa, fet que ajuda a una llarguíssima persistència que recobra les primeres aromes trobades al nas.

**GASTRONOMIA** La complexitat d'aquest vi dolç permet propostions diverses. Domina el vesant més tradicional, com a vi de postres (galletes, pastisseria, fruita seca). Tot i que actualment també és apreciat en distintes formulacions de la gastronomia més avantguardista (foies, formatges blaus...).

**ELABORACIÓ** Vi dolç natural elaborat amb raïm moscat d'Alexandria. Verema tardana, a mitjan octubre. Un cop desrapat, es macera a molt baixa temperatura, facilitant que s'iniciï la fermentació alcohòlica. Aquest procés s'atura en arribar a 15 graus després d'afegir-hi una mica d'esperit. 🌿

*Faro del classicismo.*

**NOTA DE CATA** Clásico entre los clásicos, destaca por su coloración amarilla con sutiles tonos de limón. Los aromas de flores blancas y de rosas se conjugan con delicadas notas de cítricos, miel y especias. Gusto redondo y aterciopelado, untuoso y dulce, pero nunca empalagoso. Bien estructurado y con un buen equilibrio entre la acidez y la dulzura, lo que ayuda a una larguísima persistencia que recupera los primeros aromas encontrados en nariz.

**GASTRONOMÍA** La complejidad de este vino dulce permite propuestas diversas. Domina la vertiente más tradicional, como vino de postre (galletas, repostería, frutos secos), aunque actualmente es también apreciado en distintas formulaciones de la gastronomía más vanguardista (foies, quesos azules...).

**ELABORACIÓN** Vino dulce natural elaborado con uva moscatel de Alejandria. Vendimia tardía, a mediados de octubre. Una vez realizado el despalillado, la uva se macera a muy baja temperatura, facilitando que se inicie la fermentación alcohólica. Este proceso se detiene después de añadirle alcohol vínico hasta llegar a los 15 grados. 🌿

*A beacon of classicism.*

**TASTING NOTES** A classic among classics, this Moscatell is notable for its yellow colouring with subtle lemon shades. The aromas of white flowers and roses combine with delicate notes of citric fruits, honey and spices. A well-rounded, velvety flavour, silky and sweet, but never cloying. Well-structured and with a good balance between acidity and sweetness, contributing to a very long persistence that recovers the first aromas detected in the nose.

**GASTRONOMY** The complexity of this sweet wine allows for a variety of possibilities: naturally the most traditional custom of dessert wine predominates (biscuits, pastries, dried fruits), but nowadays it is also appreciated in various formulations of the most innovative gastronomy (with foies, blue cheeses, etc.)

**PRODUCTION** A natural sweet wine made from Muscat of Alexandria grapes, harvested late, in mid-October. After destalking they are macerated at very low temperature to commence alcoholic fermentation. This process is halted at 15 degrees by adding a little alcohol. 🌿

*Empordàlia*