

FINCA
CASA BALAGUER

BENIMAQUÍA TINAJAS

100% Moscatel de Alejandría

Benimaquíá tinajas está elaborado con uvas de la variedad Moscatel y Merseguera del Parque Natural de La Mata en Torrevieja. Viñedos plantados hace más de 50 años en pie franco en suelos muy arenosos y salinos.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas de plástico de 15 kg. Tras estricta selección en bodega, se despalilla la uva ligeramente y no se estruja. El mosto fermenta con sus pieles en tinajas de barro. Después de la fermentación sigue en contacto con sus pieles en tinajas de barro por un tiempo total entre fermentación y crianza de 5 meses.

NOTA DE CATA: Color ámbar intenso. Con aromas a miel de azahar, cera de abeja, frutas de hueso muy maduras y mermelada de naranja.. En boca es fresco y con volumen, con un tanino marcado y presente que proviene del contacto con las pieles y de la arcilla. Es un vino largo con una acidez equilibrada y una marcada salinidad que lo hace ideal para tomar solo, o acompañado de gran variedad de platos.

