



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

## Cantadal Dulce

---

**Vendimia:** manual y en cajas. Transporte inmediato a bodega.  
**Fecha de vendimia:** última semana de octubre.  
**Recepción en bodega:** mesa de selección con estricto control de calidad.  
**Duración de la fermentación:** 2 semanas.  
**Composición:** 95% verdejo y 5% moscatel de grano menudo.  
**Tipo de botella:** 50 cl.  
**Grado alcohólico:** 11.5%. No tiene alcohol añadido.  
**Azúcar:** 55 grs. /litro. No tiene azúcar añadido

### Notas de Cata

Atractivo color pajizo muy pálido. Tiene una gran complejidad y riqueza en matices aromáticos. Aparecen las mermeladas de frutas cítricas junto con aromas frutales de madurez, especiados, notas frescas y toques florales. Muy armónico en su fluido paso por boca donde denota frescura y un azúcar muy bien compensado, sedoso, de fino y marcado carácter frutal.