

ESTRELLA DE MURVIEDRO MOSCATO
FRIZZANTE BLANCO
VINO VARIETAL

Vino de fermentación natural con sabor refrescante, ideal para tomar como aperitivo o para acompañar pescados, mariscos y paellas.

Área de Producción

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedad de Uva

Moscatel de Alejandría

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de Moscatel de grano pequeño, maceramos a 14°C, fermentamos con levaduras seleccionadas a 16°C y posteriormente añadimos mosto fresco de Moscatel. Se refermenta en depósito isobárico realizando la técnica Charmat, bajo control de temperatura de 16°C hasta alcanzar un máximo de 2,5 bares. Se filtra con sistema tangencial isobárico y se embotella con un resto de azúcar residual natural del propio mosto fresco de Moscatel.

Nota de Cata

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos.
Aroma: Muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea.
Sabor: Refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

Sugerencias de Servicio

Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas. Sírvese siempre muy frío, a unos 4°C.

Graduación Alcohólica

7,5% vol.

Disponible en

750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Tapón rosca
Embalaje: 6 botellas x caja
Europalet: 95 cajas / 570 botellas
Filas: 5
Peso: 824kg

