

GATOPARDO

MOSCATO



TIPO

Moscato blanco spumante

VARIEDAD DE UVA

Moscatel

GRADUACIÓN

6 % vol

— VINIFICACIÓN Y MADURACIÓN —

Contrariamente a otros modelos utilizados, la materia prima del Moscato no es el vino, sino el mosto de la uva moscatel. La característica que hace único a este vino es que adquiere el gas carbónico en la primera fermentación, por lo que no necesitan una segunda fermentación. El mosto del moscatel se decanta en una galería refrigerada, este frío impedirá la fermentación y a continuación el líquido es vertido en grandes depósitos que se cierran herméticamente donde fermentará.

— NOTAS DE CATA —



Pajizo pálido.



Nariz de media intensidad, con muy buena definición, hay toques de flores blancas, miel y uva fresca.



En boca el paso es dulce, tiene buena acidez, bastante longitud y un paso equilibrado. Sencillo.

SUGERENCIAS DE SERVICIO Y

MARIDAJE

Servir frío (8-10°C). Frutas y postres en general, ideal para aperitivo.

