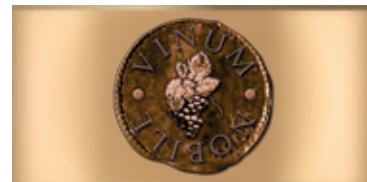


MOSCATO / OCHOA

MOSCATO DE OCHOA MDO



VARIEDADES DE UVA:

Moscatel de grano menudo..... 100%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Tras un despalillado para eliminar los raspones, un pequeño estrujado y un ligero prensado, se extrajo el mosto flor que fermentó naturalmente hasta obtener 5,5% vol. El resultado es una bebida semi-dulce de baja graduación muy aromática y agradable. Su fina burbuja proviene del proceso natural de fermentación del mosto.

CATA:

Vista: Brillante color amarillo dorado pálido. Burbuja fina procedente natural de la fermentación.

Nariz: Aromas típicos de la variedad moscatel, rosas blancas, fruta madura y recuerdo a cítricos.

Boca: En boca recuerda a fruta madura, cítricos. Es fresco, elegante, con identidad propia, burbuja fina y discreta.

Servicio: 8-10° C.

Maridaje: Aperitivos (foie), chocolate, postres con frutas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com