

VINUM NOBILE



Moscato

OCHOA Moscato Ochoa MdO

VARIETADES DE UVA:

Moscatel de grano menudo: 100%

EL VINO:

Es un vino espumoso y semidulce de color amarillo pálido y burbuja fina procedente de la fermentación. El proceso de elaboración comienza con el despalillado que elimina los raspones, un estrujado pequeño y un ligero prensado. De este proceso se obtiene el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5,5° C de alcohol, hasta obtener el resultado final.

CATA:

Vista: brillante color amarillo dorado pálido. Burbuja fina procedente 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: Entre 8° y 10° C.

Maridaje: aperitivos, chocolate, postres con frutas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com