

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Moscato de Ochoa MdO

VARIETADES DE UVA:

Moscatel de grano menudo: 100%

FINCA:

El Bosque y La Milla.

EL VINO:

Es un vino espumoso y semidulce de color amarillo palido 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 grados de alcohol, hasta obtener el resultado final.

CATA:

Vista: brillante color amarillo dorado palido. Burbuja fina procedente de la fermentación.

Nariz: aromas tipicos de la variedad Moscatel, rosas blancas, fruta madura y recuerdo a citricos.

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

Servicio: 8°-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