

# VINUM NOBILE



*Moscato*

## OCHOA Moscato de Ochoa

### **VARIETADES DE UVA:**

Moscatel de Grano Menudo: 100%

### **ELABORACIÓN:**

Todo comienza con el despalillado que elimina los raspones, un pequeño estrujado y un ligero prensado. Así obtenemos el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5,5 grados de alcohol.

El resultado es un moscato que contienen el azúcar restante y naturalmente presente en la uva así como una fina burbuja fruto del dióxido de carbono que se ha conservado durante el proceso. Es por lo tanto un espumoso de calidad al que no se le ha añadido azúcar ni se ha gasificado.

### **CATA:**

Brillante color amarillo dorado y fina burbuja producida durante la fermentación. En nariz y boca encontramos toda la fruta y aromas típicos de la moscatel: rosas blancas, cítricos, fruta de hueso... Sin duda un espumoso con identidad propia que no es fácil de olvidar.

### **MARIDAJE:**

Lo puedes disfrutar mucho contrastando con aperitivos salados, postres basados en frutas y como contrapunto sorprendente a la comida asiática ligeramente picante.

### **¿TE ABRO O TE GUARDO?:**

Es un vino muy refrescante para disfrutar mientras es joven.

Si llega a tus manos, ¡ábrelo!

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