

Moscatel La Villa Real 2016



Maridaje:

Servir entre 5-8º C.

Nuestro Moscatel La Villa Real es perfecto para disfrutar con postres de chocolate, tartas de queso o cualquier postre dulce. Incluso lo puedes degustar con un aperitivo.

Simplemente, disfruta de este delicioso vino con tu postre favorito.

Elaboración:

Selección de nuestras mejores uvas de Moscatel de Grano Menudo para elaborar un vino suave, aromático y afrutado.

Nuestro enólogo ha elaborado este fabuloso vino dulce con la variedad del Moscatel. Las uvas han sido recolectadas durante las noches de Septiembre para mantenerlas entre 8º-10ºC obteniendo así el mosto de uva para elaborar nuestro vino.

La Maceración es realizada a 10ºC durante 36 horas para extraer todos los aromas y no permitir su oxidación. Posteriormente, se realiza un ligero prensado para tomar el jugo de la uva para después hacer la fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 16ºC durante 24 días, finalmente el vino es filtrado y estabilizado en frío antes de ser embotellado.

Simplemente hacemos este vino especial con toda nuestra dedicación y conocimiento para disfrutar de un vino fresco de España.

Notas de cata:

Color: Suave color dorado.

Aroma: Maravilloso, fresco, complejo y muy potente aroma con, toques tostados y pasas de la variedad moscatel de grano menudo.

Sabor: Paladar sedoso, equilibrado y muy fresco que favorece su afrutamiento que se extiende a un pos gusto largo y alegre. Se aprecian algunos detalles de frutas maduras que resaltan tanto el aroma como el gusto.

Premios:

Moscatel La Villa Real 2009

Medalla de Oro en Concours Mondial de Mónaco 2010

Primera posición en el concurso de DO Mancha en 2010.

Moscstel Tópico 2011:

Medalla de Bronce en International Wine Guide 2012.