Otros

Viña Albali Moscato

Las finas y refrescantes burbujas de Viña Albali Moscato lo convierten en la nueva tendencia de moda entre los amantes del vino. Elaborado con uva moscatel conserva todo la dulzura de esta variedad que madura al sol en los campos manchegos.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Moscatel

ESTILO
Vino espumoso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
7%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

Notas de Cata

Intensas notas exóticas, boca refrescante con delicadas burbujas y sensación melosa en el paladar.

Maridaje

Su bajo contenido en alcohol convierten a Viña Albali Moscato en un acompañante ideal de aperitivos y postres. Su elegancia y finura es el maridaje perfecto.

Información Técnica

Elaborado con uvas de la variedad Moscatel de Alejandría. Después de un cuidadoso y leve prensado se obtiene un mosto limpio de gran calidad. Este mosto se fermenta con levaduras especialmente seleccionadas en depósitos isobáricos hasta los 7 grados de alcohol, dejando una presión interna en unos 4 bares tras la parada de la fermentación con frio. Se mantiene sobre sus lías finas durante algunas semanas a temperaturas bajo de cero para su maduración, afinamiento y finalización del vino espumoso. Se debe integrar todos sus matices aromáticos con las finas y delicadas burbujas. Posteriormente el Moscato es filtrado y embotellado de forma estéril.