



Autres

La Camioneta Moscato

Les fines bulles rafraîchissantes de La Camioneta Moscato en font la nouvelle tendance à la mode chez les amateurs de vin. Élaboré à base de raisin muscat, il conserve toute la douceur de ce cépage qui mûrit au soleil sur les terres de La Mancha.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Moscatel

STYLE
Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL
7%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 6-9°C

Notes de dégustation

Délicieux et agréable Moscato. Floral, notes exotiques intenses, arômes caractéristiques de noyau et de peau de pêche. Bouche rafraîchissante, avec des bulles délicates et une sensation sucrée au palais.

Accords

C'est un vin idéal pour l'apéritif et pour accompagner les desserts.

Informations techniques

Élaboré à partir du cépage Muscat d'Alexandrie. Après une légère pression des grappes, on obtient un moût propre de haute qualité. Ce moût est fermenté, avec des levures spécialement sélectionnées, dans des cuves isobares jusqu'à l'obtention de 7 degrés d'alcool, laissant une pression interne à environ 4 bars après l'arrêt de la fermentation par le froid. Il est maintenu sur ses lies fines pendant quelques semaines à basse température pour la maturation, l'affinage et l'achèvement du vin mousseux. Toutes ses nuances aromatiques doivent être intégrées aux bulles fines et délicates. Le Moscato est ensuite filtré et mis en bouteille.