

Otros

Prospero Moscato

Prospero Moscato debe su nombre al protagonista de La Tempestad, una de las principales obras de William Shakespeare. Prospero es el duque legítimo de Milán al que usurpan el puesto y destierran. Su lucha por recuperar su posición se narra en esta obra de teatro.
Las finas y refrescantes burbujas de Prospero 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.

vivino 4.0

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

Delicado y agradable Moscato. Floral, intensas notas exóticas, aromas característicos de fruta blanca de hueso y piel de melocotón. Boca refrescante, con delicadas burbujas y sensación melosa en el paladar.

Maridaje

Es un vino ideal para tomar de aperitivo y para acompañar los postres, gracias a su bajo contenido en alcohol.

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.

Premios

DOBLE ORO
2024 CWSA BEST VALUE: Prospero Moscato NV
PLATA
2025 Sakura Awards: Prospero Moscato NV
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Prospero Moscato NV



Otros

Prospero Brut

Prospero Brut debe su nombre al protagonista de La Tempestad, una de las principales obras de William Shakespeare. Prospero es el duque legítimo de Milán al que usurpan el puesto y destierran. Su lucha por recuperar su posición se narra en esta obra de teatro.
Se trata de un vino espumoso que refleja notas de manzana, pera y limón con el refrescante toque de las burbujas, ideal para celebrar el día a día.

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 **Chardonnay, airén y viura**	ESTILO **Vino espumoso**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).**

Notas de Cata

Con un color amarillo pálido combina aromas de manzana, pera y limón que en boca revela ligeros toques dulces y una efervescencia refrescante gracias a una burbuja fina y constante,

Maridaje

Delicioso para degustar solo, con canapés, platos de pescado e incluso postres como tarta de manzana.

Información Técnica

El método Charmat con el que se ha obtenido la línea Prospero es un método de elaboración de vino espumoso que consiste en realizar una segunda fermentación sobre un vino base blanco. Se realiza en depósitos especiales de acero inoxidable diseñados para aguantar presiones de hasta 10 atmósferas.
La segunda fermentación en depósito ocurrirá al añadir levaduras y azúcar al vino base, consiguiendo que las moléculas de carbónico desprendidas se integren en el líquido, resultando un vino espumoso. Una vez fermentado el vino completamente, es cuando se procede a su envasado, por lo que este tipo de vinos suelen ser muy expresivos, aromáticos y frescos ya que no están en contacto con sus lías como puede ocurrir en una segunda fermentación en botella.

Premios

PLATA
2025 Vinespaña: Prospero Brut
2024 Sakura Awards: Prospero Brut



Otros

Prospero Sec

Prospero Sec debe su nombre al protagonista de La Tempestad, una de las principales obras de William Shakespeare. Prospero es el duque legítimo de Milán al que usurpan el puesto y destierran. Su lucha por recuperar su posición se narra en esta obra de teatro.
Se trata de un vino espumoso que refleja notas de pera y frambuesa con el refrescante toque de las burbujas, ideal para celebrar el día a día.

VIVINO 4.3

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 **Tempranillo.**	ESTILO **Vino espumoso**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).**

Notas de Cata

De un brillante color rosa claro, combina aromas de frutas como la pera y la frambuesa que, en boca, revela ligeros toques dulces y una efervescencia refrescante gracias a una burbuja fina y constante.

Maridaje

Delicioso para degustar solo o acompañarlo con canapés, pescados blancos, ensaladas e incluso con postres como tarta de queso.

Información Técnica

El método Charmat con el que se ha obtenido la línea Prospero es un método de elaboración de vino espumoso que consiste en realizar una segunda fermentación sobre un vino base rosado. Se realiza en depósitos especiales de acero inoxidable diseñados para aguantar presiones de hasta 10 atmósferas.
La segunda fermentación en depósito ocurrirá al añadir levaduras y azúcar al vino base, consiguiendo que las moléculas de carbónico desprendidas se integren en el líquido, resultando un vino espumoso. Una vez fermentado el vino completamente, es cuando se procede a su envasado, por lo que este tipo de vinos suelen ser muy expresivos, aromáticos y frescos ya que no están en contacto con sus lías como puede ocurrir en una segunda fermentación en botella.

Premios

ORO
2025 VinEspaña: Prospero Sec NV
2024 Berliner Wine Trophy: Prospero Sec NV