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.

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	ESTILO
Moscatel	**Vino espumoso**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
7%	**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

ORO
2023 Bacchus: Prospero Moscato
2023 Berliner Wein Trophy: Prospero Moscato
PLATA
2023 China Wine & Spirits Awards: Prospero Moscato
2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Prospero Moscato