

Apiane Espumoso de Moscatel



Elaborado con fermentación natural.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 7,68 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Espumoso Moscatel Apiane

Espumoso Moscatel Apiane es un **vino de elevada carbonatación** elaborado al 100% con uvas de la variedad Moscatel Morisco procedentes de Mollina, en el norte de la provincia de Málaga. Se trata del **primer vino espumoso moscatel de Málaga** con textura similar al champán o al cava. Pertenece a **Bodega Tierras de Molina**, fundada en 1993 fruto de una intensa labor de investigación en los viñedos de la comarca de Mollina, donde se siembran muchas variedades tintas con el objetivo de averiguar cuáles se adaptan mejor a las peculiaridades climáticas y de "terroir" de la zona.

Elaboración

La uva se vendimia a mano y en cajas, y se procede rápidamente a su procesado, para evitar cualquier tipo de deterioro. Se seleccionan las de mayor calidad, se despalillan, se dejan macerar y se prensan, obteniendo el **mosto flor**. La fase de fermentación genera de forma natural las burbujas de este vino joven semidulce.

Notas de Cata

Su color es amarillo pajizo con burbuja fina y constante. A la nariz posee aromas a azahar, frutas de hueso y cítricos. Al paladar presenta un buen equilibrio entre la acidez de los cítricos y su suavidad, siendo limpio, sedoso y sin aristas. Se aconseja servirlo muy frío, acompañando a postres, patés y aperitivos salados, así como en celebraciones de todo tipo. Graduación: 9%.



Comentario

Lunes, 23 Octubre 2017

Una delicia de vino

Fernando Calderón