

TARTRATOS

Tipo de vino: Espumoso brut nature

Denominación de Origen: Sin DO

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,75 l

Elaboración: La uva procede de la Axarquía malagueña, territorio caracterizado por una orografía complicada, con grandes pendientes en las que encontramos suelos pizarrosos y muy erosionados, además de poco profundos.

Para la elaboración de este vino se utilizan uvas recogidas de forma muy temprana, en los últimos días de julio, para conseguir un alcohol potencial de no más de 10% vol. y una acidez muy marcada. Prácticamente estamos ante la primera vendimia de toda Europa. El mosto fermenta en su totalidad, hasta que las levaduras hacen desaparecer cualquier vestigio de azúcar residual y, posteriormente, se produce una segunda fermentación en botella con la que se alcanza una graduación definitiva de 12% vol. mediante el método champenoise.

Crianza y envejecimiento:

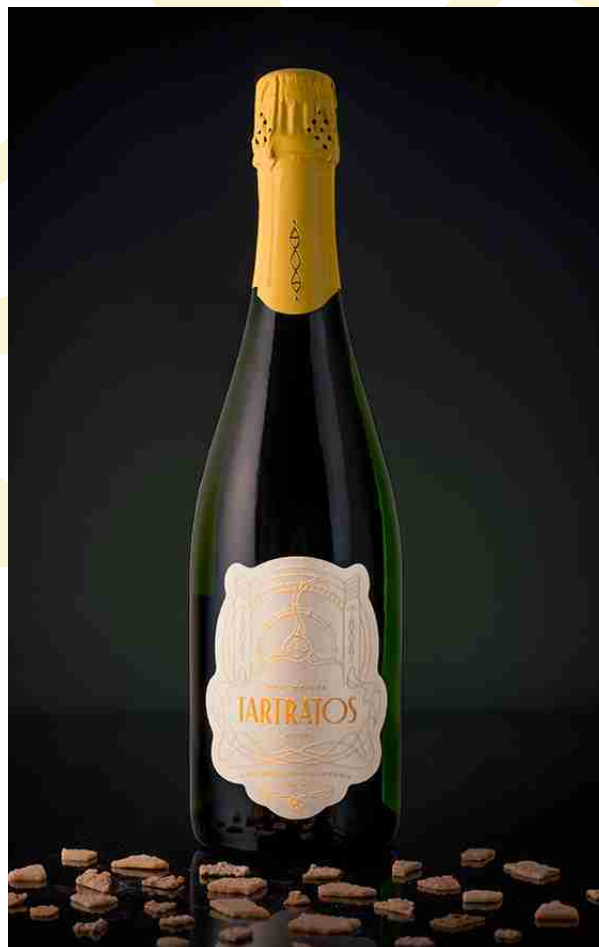
La crianza de este vino se lleva a cabo en botella durante más de 30 meses.

Características analíticas:

Grado alcohólico adquirido total 12% vol.

Consumo: Servir a una temperatura entre 6° y 8°C.

Características organolépticas: Sus 30 meses de crianza garantizan su redondez sin perder frescura y una buena acidez. Color amarillo pajizo brillante, propio de los vinos de crianzas prolongadas sobre lías; notas a manzana verde, sabroso, delicado buena persistencia y volumen en boca.



Premios:

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2019

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2018

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2018