



OCHOA

Vivimos el vino



S E R I E 8 A
V I N O S S I N G L U A R E S

MDO nace en la mente de Adriana en un viaje de Italia en el que descubre la maravilla del Moscato D'Asti y empieza a pensar en elaborar su versión con la uva Moscatel de Grano Menudo con una graduación alcohólica de 5,5%.

VARIEDAD DE UVA

Moscatel de Grano Menudo 100%. **Finca El Bosque.**

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 5,5

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Todo comienza con el despalillado que elimina los raspones, un pequeño estrujado y un ligero prensado. Así obtenemos el mosto flor que fermenta naturalmente hasta 5,5 grados de alcohol, hasta obtener el resultado final. La burbuja es muy fina y procede de la fermentación, no se añade burbuja artificial.

GATA DEL VINO

Brillante color amarillo dorado y fina burbuja de la fermentación. En nariz y boca encontramos aromas típicos de la variedad Moscatel: rosas blancas, fruta madura y recuerdo a cítricos. Tiene su propia identidad.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 8 °C

MARIDAJE

Aperitivo; chocolate, postres con frutas.

¿TE ABRO O TE GUARDO?

¡Ábreme! Soy un vino muy refrescante para disfrutar mientras soy joven. Esa juventud dura 3 años en la botella.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

