

ASTRO del Mediterráneo

Cosecha 2019

Alcohol 6,5%

Producción 12.000 botellas

DENOMINACIÓN de ORIGEN PROTEGIDA D.O.P VALENCIA

TIPO Espumoso de Calidad

COLOR Blanco

VIÑEDOS Viñedos muy viejos cultivados en vaso y en secano sobre suaves laderas y pies de monte ubicados en los municipios de Montroi y Chiva en la provincia de Valencia.

VITICULTURA Sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas.

VARIEDAD Moscatel.

SUELOS Franco-calizo arenosos muy pobres y en ladera.

ELABORACIÓN Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a principio y mediados de Agosto. Seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 2°C. Hacemos una 1ª fermentación obteniendo un vino punzante, cítrico y super seco al que añadimos uva super madura vendimiada en una 2ª vendimia para arrancar una 2ª fermentación y en un tanque isobárico conseguimos preservar las burbujas naturales obtenidas en esa 2ª fermentación, que pararemos con frío para preservar unos 45 gramos de su propio azúcar residual.

CRIANZA 3 meses de trabajo con la lías.

NOTAS de CATA Nariz intensa, atractiva, muy fresca y seductora, destaca la fruta cítrica como la lima y el limón. En boca es ligeramente dulce, fresco, con carbónico muy suave y sutil, final cítrico muy refrescante y con una agradable textura final.

RECOMENDACIONES Servir muy frío entre 4 a 8°C, ideal para coqueo, como aperitivo, para disfrutar en cubitera servido en terrazas, para celebraciones y momentos que merezcan un brindis.

