

**ESTRELLA DE MURVIEDRO MOSCATO**  
**FRIZZANTE BLANCO**  
**D.O.P. VALENCIA**

*Este vino es resultado de aplicar toda nuestra experiencia para obtener un vino de gran expresividad, carácter y sabor mediterráneo a partir de variedades de uva clásicas de los mejores viñedos valencianos.*

**Área de Producción**

La Denominación de Origen Protegida Valencia se sitúa cerca de la costa mediterránea en el Este del país, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1.000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso, dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

**Variedad de Uva**

Moscatel de Alejandría

**Vinificación**

Seleccionamos las mejores uvas de Moscatel de grano pequeño, maceramos a 14°C, fermentamos con levaduras seleccionadas a 16°C y posteriormente añadimos mosto fresco de Moscatel. Se refermenta en depósito isobárico realizando la técnica Charmat-corto, bajo control de temperatura de 16°C hasta alcanzar un máximo de 2,5 bares. Se filtra con sistema tangencial isobárico y se embotella con un resto de azúcar residual natural del propio mosto fresco de Moscatel.

**Nota de Cata**

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos.  
Aroma: Muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea.  
Sabor: Refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

**Sugerencias de Servicio**

Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas. Sírvese siempre muy frío, a unos 4°C.

**Graduación Alcohólica**

7,5% vol.

**Disponible en**

750ml

