

ESTRELLA DE MURVIEDRO ROSÉ
FRIZZANTE ROSADO
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.

Variedades de Uva

35% Tempranillo, 35% Bobal y 30% Moscatel

Vinificación

Vinificación por separado de las tres variedades. Se elabora el cupaje de dichas variedades y se añade 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: Cereza intenso con reflejos violáceos y finas burbujas.
Aroma: Muy afrutado, intenso, fresco, recuerda a notas de frutas frescas maduras.
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

