

Espumoso Tartratos

Tipo de vino: Espumoso Brut Nature

Bodega: Dimobe

País: España

Denominación de origen: Sin D.O.

Variedades de uva empleadas: Moscatel de Alejandría

Envase: 0,75 L

Elaboración:

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. La primera vendimia de toda Europa. Segunda fermentación en botella mediante el método champenoise.

Crianza y envejecimiento:

Crianza en botella durante un periodo de 60 meses.

Características analíticas:

12% Vol.

Características organolépticas:

La larga crianza garantiza 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.

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

Tartratos galardonado con:

Guía Peñín: 90 puntos 2023

Top espumosos: Premios AkataVino 2022

Mejor espumoso: Verema 2021

Primer Premio: Vinos espumosos Salón H&T 2020

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2020

Medalla de Oro: Premios Mezquita 2019

Medalla de Oro: Premios Zarcillo 2018

Medalla de Plata: Premios Mezquita 2018



Bodega
A. Muñoz Cabrera
dimobe

dimobe.es
Le aconsejamos
consumo moderado

sabor
a
**má
laga**
El sabor que nos une