

Montespejo Conarte

VINO Nº 11



Nombre del vino: Montespejo Conarte

Añada: 2007

Tipo: Blanco joven

Variedades: Elaborado con mosto yema monovarietal procedente de uva autóctona Doradilla y Moscatel cuidadosamente criada y seleccionada por Tierras de Mollina

D.O/ Zona: DO Sierras de Málaga

Productor: Bodega Tierras de Mollina

Grado Alcohólico: 11.5% Vol.

Elaboración y crianza: El mosto yema monovarietal, autóctona de la comarca de Antequera, es extraído en prensas de la más alta tecnología y procesado por el sistema de fermentación controlada a baja temperatura, en cubas de acero inoxidable, conservando así, íntegramente, el sabor y los aromas naturales de la variedad.

Notas de cata: Montespejo es un vino joven de color amarillo pajizo y brillante. Sensaciones de moscatel en nariz, limpio y con buena intensidad, elegante con notas exóticas, correcto en boca, sabroso y persistente.

Condiciones de consumo: Se recomienda servir muy frío.

Maridaje: Indicado para pescados y mariscos, ideal así mismo con otras preparaciones de sabores sutiles y suaves como pasteles de pescado y verduras, menestras, quesos blandos y frescos.

