



Solo Tiólico Muscat

Hiszpania, Campo de Borja

Bodegas Aragonesas powstała 1984 roku, ale historia produkcji wina na tym terenie sięga XII wieku – winorośle uprawiali cystersi z klasztoru Veruela w pobliżu Fuendejalón i Magallón. Winnice mocno zakorzenione na niespotykanych, czerwonych, kamienistych glebach, w połączeniu z surowym klimatem dają trunki prezentujące złożoność miejscowej ziemi, zachowując przy tym charakter i smak każdej z odmian winogron.

Opis wina:

Solo Tiólico to aromatyczne, orzeźwiające wino o jasnożółtej barwie z zielonkawą poświatą. Po zbiorach grona macerowane są przez 4 godziny, po czym poddaje się je fermentacji alkoholowej w temperaturze 16 st. C przez okres 15 dni. Otrzymujemy klasyczny Muscat w wytrawnym wydaniu z odrobiną cukru resztkowego. Nos pieści intensywna, egzotyczna owocowość. Nuty cytryny i skórki pomarańczowej z akcentem grejpfruta i passiflory. Całość spowita muśnięciem świeżo skoszonej trawy, ziół i bukszpanu. W smaku miękkie i jedwabiste, z doskonałą równowagą, alkoholu i kwasowości. Wspaniale do dań kuchni orientalnej, ryb, drobiu i sałatek.

Typ: białe, wytrawne

Podawać w temp. 6 st. C

