

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Reymos
Nombre	Reymos
Uvas	Moscatel
Ubicación	España > Valencia > Valencia
Clasificación	Vino de Mesa
Categoría	Vino Blanco / Espumoso
Alcohol	7.5 %
Precio	3,79 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Demoiselle
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 7.50 %

ELABORACIÓN

Info. sobre La vendimia es completamente manual y a partir de este momento sólo recibe tratamientos físicos: suave estrujado, maceración en frío para extraer los aromas típicos de la variedad, obtención del mosto flor (liberado por la suave rotura del grano), fermentación a 16º C en depósitos especiales denominados autoclaves que permiten que el CO2 producido en la fermentación se disuelva de forma natural en el vino y la conservación de los aromas extraídos en la maceración, refrigeración para preservar la cantidad de azúcares residuales propios del mosto. Embotellado en condiciones isobáricas para mantener el CO2 disuelto durante la fermentación.

Se diferencia de otros espumosos por el método de elaboración (Charmat) que es más natural puesto que partimos de mosto y no de vino ya elaborado (Champanois) al que se le adiciona licor de tiraje y licor de expedición.

CATAS (1)



Bodegas Reymos - Reymos

Fecha **15 de junio de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Platos Ideal para aperitivos y postres
Visual Color amarillo verdoso pálido, limpio y brillante, perleo fino y persistente
Olfato Aromas naturales a uva fresca recién vendimiada, intensos, finos y elegantes
Boca Perfecto equilibrio de acidez y contenido de azúcares residuales

BOTELLAS SACADAS (1)

15/6/16	Precio de	3,79 €	15/6/16	Eliminado		
---------	-----------	--------	---------	-----------	--	--

