

MARMUN

Este vino no es más que el fruto de una pasión de dos amigos viticultores, Rodolfo y Santi, que quisieron ensamblar el moscatel de la Marina con el moscatel de Requena dando lugar al primer vino de mar y montaña: Marmun

MARMUN 2021

El Moscatel de Alejandría tiene como sinonimia moscatel de grano gordo, moscatel romano (Denia)

Es una variedad típicamente mediterránea, que precisa sol y la influencia del mar. Su recolección es de las más tempranas de España, debido a que las temperaturas del verano mediterráneo la hacen madurar de forma gradual y constante

Su vino es muy aromático, con aromas elegantes y florales. Al ser de grano gordo es la más apta para las pasas y mistelas

La uva moscatel de grano menudo está plantada en Castilla-León, Navarra y Castilla la Mancha.

En Francia se elaboran los famosos Vinos dulces naturales, a partir de la uva sobremadurada y parcialmente pasificada y en Italia los espumosos asti spumante

VENDIMIA:

Manualmente en cajas de 20 kg, la selección es en el campo, solamente se recogen racimos que están en un perfecto estado ya que es una variedad muy propensa al oídio.

ELABORACIÓN:

Prensado y Fermentación en depósitos de acero inoxidable para la moscatel de la marina y fermentación con sus pieles del moscatel de la montaña para dotarlo de más estructura pero sin perder la esencia de un moscatel seco sin azúcar.

NOTAS DE CATA

Vista: Brillante, de color amarillo pajizo con ribetes dorados

Aroma: Muy aromático con notas a piel de naranja, miel, pasas, ligeras notas a jazmín, fruta blanca de hueso muy fresca..

Boca: vino seco, de trago suave y un punto salino, muy fresco y pleno.



VARIEDAD

100% Moscatel

ENSAMBLAJE

Tenemos el dulzor de la maduración del mar y la acidez y frescor de la montaña, no deja de ser una nueva perspectiva de la moscatel

SUELO

La moscatel romana se vendimia en una parcela de suelo calizo entre Jávea y Denia a una altitud de 150 metros y la moscatel de grano menudo se vendimia en una parcela de suelo arcilloso y gravas a una altitud de 650 metros en Requena.

ANALÍTICA

Alc. vol: 12,5

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 9º y 12º.

Maridaje: comida mediterránea y asiática, con quesos frescos incluso curados, pescados y marisco, así como también con unos espárragos o unas alcachofas. El amargor que presentan estas verduras casará muy bien con el ligero dulzor aromático del vino moscatel. .

EMBOTELLADO:

Mayo de 2022

