

CASTA DIVA COSECHA MIEL

Casta Diva Cosecha Miel está compuesto de Moscatel elaborado al estilo dulce, cosechando las uvas muy maduras, despalillándolas y triturándolas. Se fermentan poco a poco en barricas durante 6 meses con destilado de uva añadido lentamente para detener la fermentación y retener el azúcar residual. El vino se cría en barricas de roble americano, francés y húngaro durante poco más de un año. Este es un postre blanco clásico español, con notas de miel y azahar. Se puede combinar con almendras tostadas, pasteles y postres a base de vainilla.

DENOMINACIÓN

Vinos varietales

ELEVACIÓN

100 metros

SUBZONA / LOCALIDAD

Sudeste de España

EDAD DE LAS VIÑAS

40 años

CLIMA

Mediterráneo

PODA

En Vaso (Gobelet)

VARIETADES

Moscatel de Alejandría

AGRICULTURA

Ecológica

SUELO

Calizo

PRODUCCIÓN

15.000 botellas (375 ml)

