

MONTE DIVA

El Monte Diva es un vino frisado fermentado en barrica que se empezó a elaborar en 1998. El resultado de la experiencia y práctica ha sido conseguir un vino de Moscatel que sorprende porque la variedad apenas se percibe e invaden los aromas de monte mediterráneo. Bonito color amarillo dorado. En nariz principalmente sobresalen aromas a lavanda, romero y tomillo. En boca es untuoso, largo con un final que recuerda a la piel de naranja y al níspero maduro.

DENOMINACIÓN

Vinos varietales

ELEVACIÓN

400 metros

SUBZONA / LOCALIDAD

Sudeste de España

EDAD DE LAS VIÑAS

40 años

CLIMA

Mediterráneo

PODA

En Vaso (Gobelet)

VARIETADES

Moscatel Romano

AGRICULTURA

Ecológica

SUELO

Arcilla calcárea

PRODUCCIÓN

2.400 botellas

