

# Ole & Premium

## VINO ESPUMOSO SEMIDULCE



Información nutricional e ingredientes

### Análisis

- Alcohol: 11,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,44 mg/L
- Azúcares reductores: 40 g/L
- pH: 3,30
- SO<sub>2</sub> Libre: 12 m/L
- SO<sub>2</sub> Total: 132 mg/L
- Acidez Total: 5,36 g/L

**Nombre del Vino:** Olé & Premium

**Añada:** 2023

**Varietal:** 100 % Moscatel

**Clasificación:** Vino Espumoso Semidulce

**Denominación de Origen:** Manchuela

**Origen:** Viñedos de cepas vieja

**Cultivo:** Convencional

**Grado Alcohólico:** 11,5 % vol.

**Elaboración:** Vendimia manual, artesanal, selección de racimos.

**Embotellado:** Botella Tipo Cava (750 ml), corcho natural.

**Temperatura de Servicio:** Entre 6 y 8 °C para disfrutar de su frescura y expresión aromática.

### Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal y de la Variedad Moscatel en La Manchuela, esta variedad logra una expresión que combina la intensidad frutal y floral típica del Moscatel con una acidez equilibrada, lo que aporta frescura y vivacidad al vino. La vendimia manual y la elaboración cuidadosa potencian estas características, haciendo del Moscatel un vino excepcionalmente versátil y singular en esta denominación.

### Elaboración

Proveniente de viñedos de cepas viejas, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

- Vendimia manual con selección de uvas en palots para garantizar la máxima calidad.

- Parada de fermentación mediante frío, reduciendo la temperatura a 0°C para preservar los aromas primarios y el dulzor natural de la uva.

- Introducción en depósito isobárico donde el vino se satura con CO<sub>2</sub>, aportándole frescura y vivacidad.

### Cata

**Color:** Brillante y cristalino, con reflejos dorados, ligera burbuja persistente.

**Aroma:** Intenso y fragante, con notas florales y frutales características del Moscatel.

**En Boca:** Ligero y equilibrado, con un dulzor sutil acompañado de una acidez refrescante. La ligera burbuja aporta textura y frescura.

### Maridaje

Ideal para acompañar postres ligeros, frutas frescas, quesos suaves o disfrutar como aperitivo.

### RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE & PREMIUM Conservar en un lugar fresco y constante, idealmente entre 10 °C y 15 °C. Las temperaturas más altas podrían alterar su frescura y acidez. Proteger de la exposición directa a la luz solar y fuentes de luz artificial intensa, que pueden afectar los aromas y sabores.