

RAICES

MOSCATEL

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

La variedad blanca Moscatel, se cree que tiene su origen en Asia Menos o Grecia. Aunque está muy extendida por España, sobre todo en Valencia, Málaga, Alicante y las Islas Canarias. Tradicionalmente, se utiliza para elaborar vinos dulces. Pero, el nuestro es seco, que cada vez es más común. Sus racimos son pequeños al igual que sus uvas. Se adapta muy bien a los climas cálidos de la costa. Sin embargo, las uvas para el nuestro provienen de Aragón. De viñedos de más de 20 años con suelos de cantos rodados y limos, con una altura de 400 metros y un clima continental.

Fecha de vendimia: última semana de septiembre

Clasificación: DO Campo de Borja

Variedad: 100% Moscatel

Vinificación: Maceración en frío durante 2 días. Fermentación a 16°C durante 3 semanas.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Color dorado brillante, con reflejos esmeralda.

Nariz intensa con notas de frutas exóticas y un toque de piel de naranja cítricos. Tiene recuerdos a fruta madura dulce.

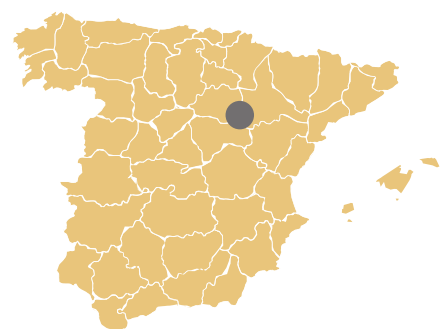
Aunque por el aroma esperes algo dulce es un vino completamente seco.

Es muy aromático y fresco gracias a su acidez.



La sugerencia de maridaje del sumiller Antonie Lebehel:

Pescado al horno anteriormente sumergido en hierbas y especias aromáticas y servido con una salsa de mantequilla.



RAICES

MOSCATEL

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

The white Muscatl variety is believed to have its origins in Asia Minor or Greece. Although it is widespread throughout Spain, especially in Valencia, Malaga, Alicante and the Canary Islands. Traditionally, it is used to make sweet wines. But, ours is dry, which is becoming more common. Its clusters are small, as are its grapes. It adapts very well to the warm climates of the coast. However, the grapes for ours come from Aragon. From vineyards over 20 years old with soils of pebbles and silt, with an altitude of 400 meters and a continental climate.

Harvest date: last week of September

Classification: DO Campo de Borja

Variety: 100% Moscatel

Vinification: Cold maceration for 2 days. Fermentation at 16°C for 3 weeks.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Bright golden color, with green reflections.

Intense nose with notes of exotic fruits and a touch of citrus orange peel. It has hints of sweet ripe fruit.

Although you might expect something sweet from the aroma, it is a completely dry wine. It is very aromatic and fresh thanks to its acidity.



Sommelier Antonie Lebehel's pairing suggestion:

Baked fish previously dipped in aromatic herbs and spices and served with a butter sauce.

