Moscatel de Alejandria San Roque

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Bolivia
Regione: Valle del Cinti
Vitigno: Moscato d'Alessandria
Suolo: Sabbioso limoso
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Vite maritata "Arbolito"
Età media del vigneto: 100-200 anni
Vinificazione e affinamento: pigiatura e pressatura delle uve lenta e delicata con fermentazione in uova di cemento per 7 giorni a temperatura ambiente. Dopo la decantazione e una minima aggiunta di solfiti, l'affinamento prosegue per altri 8 mesi in cemento e 1 ulteriore in acciaio. Per finire, si lascia riposare per altri 4 mesi in bottiglia, senza filtrazioni o chiarificazioni.
Bottiglie prodotte: 1.542

PRODUTTORE

JARDIN OCULTO

Maria José Granier, Helios Mac Naught

PERCHÉ

Merito delle antiche vigne e delle pratiche quasi magiche del Cinti, Il Moscatel de Alejandría di Jardín Oculto ribalta l'idea che si ha della viticoltura, dando vita a un vino tanto originale quanto profondamente legato al suo territorio. Al calice, si presenta con un aromaticità delicata di fiori bianchi, miele e agrumi, sostenuta da una vena salina che dona una piacevola freschezza al sorso.

QUANDO

Quando è una di quelle sere in cui non avete voglia di un vino "facile". Apparecchiate la tavola con qualche tapas o qualcosa da condividere. Accompagnate a questo vino un cevice, dei formaggi freschi o qualche piatto speziato e lasciate che sia lui a guidare la conversazione. È uno di quei vini che non nasce con l'intento di stupire, ma che finisce per lasciare il suo segno nel tempo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it