- DESDE 1966 -

COLOMA

PATRIMONIO VITÍCOLA

SOBRE LÍAS MUSCAT SECO 2024

UVA DE COSECHA PROPIA
100% Moscatel de grano menudo.
I.G.P Vino de la Tierra de Extremadura

Vendimia nocturna a principios de agosto. Los racimos fueron despalillados y el mosto criomacerado a 7-10ºC.

NOTAS DE CATA: De color amarillo pajizo, claro y brillante con ribetes más dorados. En nariz dominan aromas de flor de naranjo, jazmín y de la propia uva moscatel. Boca muy frutal, fresca, con buena acidez y toques florales

MARIDAJE: Pescados a la plancha o al horno, arroces, espárragos, alcachofas y carnes de ave.

PECULIARIDAD: Es de los pocos vinos que marida muy bien con espárragos, alcachofas y ajetes; alimentos que de por sí dan sabores metálicos y astringentes con otros vinos.

Alc. 13%

JancisRobinson.com

16/20

"Delicate and attractive classic Muscat aroma – both floral and grapey. Dry. light, fresh and made with a light touch. Avoids being OTT or bitter, as some dry Muscat can be. Perfect summer sipping and best on its own rather than with food".