



Jancis Robinson
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”.



COLOMA MUSCAT SECO 2021

Variedad: 100% Moscatel de grano menudo.

Apelación: Vino de la Tierra de Extremadura, subzona Ribera Baja del Guadiana. Finca el Colmenar.

Tipo de Vino: Blanco Seco, Joven y Afruitado.

Elaboración: Vendimia nocturna a principios de agosto. Los racimos fueron despalillados y el mosto criomacerado a 7-10°C.

Notas de Cata: De color amarillo pajizo, claro y brillante con ribetes más dorados. En nariz dominan aromas de albaricoque seco (orejones) y de la propia uva moscatel. Boca muy frutal, fresca, con buena acidez y toques florales del moscatel.

Gastronomía: 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. 13.5%