PALMA BLANCA

EDICIÓN ESPECIAL ORO



Tipo de vino: Dulce Moscatel.

Número de botellas: Aproximadamente 2000.

Variedad de la uva: Moscatel de Alejandría.

Alcohol: 15ºC.

Capacidad: 50 cl.

Elaboración: Recolección manual de la uva a finales de septiembre en su momento de maduración idónea. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de 1000 l. con remontes continuos para la máxima extracción de aromas y sabores. Doble filtración única con tierras de carbón vegetal. Incorporamos copos de oro de 24 quilates a esta edición de botellas, cómo símbolo de felicidad y prosperidad para las celebraciones más especiales.

Nota de Cata: Color amarillo pálido casi transparente. Notas características en nariz de la propia moscatel, aromas de miel y cítricos como el limón; algunas notas de manzana y buena integración del alcohol. El paso por boca es muy agradable, la primera sensación es de la propia uva moscatel, tiene su dulzura pero para nada empalagosa, tras su paso deja una cierta frescura muy elegante, nos vuelven las sensaciones de miel, limón y notas florales.

Temperatura de servicio: 7-9 ºC.

Maridaje: Recomendado para acompañar los mejores postres de alta repostería.

Premios:

Premio Internacional “Zarcillo de Plata 2009”.
Medalla de plata en el concurso internacional de “Vinos Arribes 2009”.
Medalla de oro 2010 en el concurso mejores vinos españoles para Asia celebrado en Hong Kong organizado por la "Asociación Internacional de Sommeliers".

Menciones:

Guía Peñín desde el 2009.
Guía Intervinos 2000.
Almanaque gastronómico de la Comunidad Valenciana 2008 y 2009.
Mención especial en Revista Sibaritas Nº 77 de Abril de 2009.

Camino de los Coves, Ptda. Matola, Pol. 3, nº 18, 03296 Elche (Alicante) - Tfn: 655 85 68 98
info@vinosladama.com | www.vinosladama.com