

# Espumoso Tartratos

**Tipo de vino:** Espumoso Brut nature

**Bodega:** Dimobe

**País:** España

**Denominación de origen:** Sin D.O.

**Variedades de uva empleadas:** Moscatel de Alejandría

**Envase:** 0,75 L

## Elaboración:

Uvas recogidas de forma muy temprana, en los últimos días de julio, para conseguir un alcohol potencial de no más de 10% vol. y una acidez muy marcada. La primera vendimia de toda Europa. Segunda fermentación en botella mediante el método champenoise.

## Crianza y envejecimiento:

Crianza en botella durante un período de 60 meses.

## Características analíticas:

12% Vol.

## Características organolépticas:

La larga crianza garantiza su redondez sin perder frescura y una buena acidez. Color amarillo pajizo brillante, propio de los vinos de crianzas prolongadas sobre lías; notas a manzana verde, sabroso, delicado, buena persistencia y volumen en boca.

**Consumo:** Servir a una temperatura entre 6 y 8° C.

## Tartratos galardonado con:

**Guía Peñín:** 90 puntos 2023

**Top espumosos:** Premios AkataVino 2022

**Mejor espumoso:** Verema 2021

**Primer Premio:** Vinos espumosos Salón H&T 2020

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2020

**Medalla de Oro:** Premios Mezquita 2019

**Medalla de Oro:** Premios Zarcillo 2018

**Medalla de Plata:** Premios Mezquita 2018

