

MARINA ALTA

VARIDAD DE UVA: Moscatel de Alejandría.

TIPO DE VINO: Es un vino diferente, agradable, muy suave, de color pálido, aromático, frutal, y muy fresco, notándose en nariz y paladar, con una suavidad que permite tomar con asiduidad y sin cansar. Es un vino Mediterráneo ideal para disfrutar en compañía.

CONCEPTO: Es un vino blanco, diferente, exclusivo y sin comparativos. Líder en su segmento.

VIÑEDOS: Cepas de secano con más de 30 años, en vaso y un rendimiento de 3.000 kg. Ha. La proximidad del mar y su brisa, proporciona temperaturas con las que la uva llega a su punto óptimo de maduración.

CLIMATOLOGÍA: Verano muy seco y soleado. Primavera con viento de poniente, e invierno lluvioso, proporcionan un microclima único que da como resultado una uva excepcional.

VENDIMIA: Vendimiado a mano en cajas de 20 Kg. para proteger la calidad de la uva. Segunda quincena de agosto.

TERROIR: Pobre en materia orgánica, calcáreo gravosa. El suelo refleja la luz y facilita la maduración de la uva. En nuestros viñedos de la Marina Alta, junto al mar Mediterráneo.

ELABORACIÓN: En tanques de acero inoxidable. Maceración pelicular prefermentativa a temperatura controlada.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Se debe tomar muy frío.

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 79,8 Kcal por 100 gr.

MARIDAJE: Ideal para marisco, pescados, arroces, pasta...

Y como aperitivo, en cualquier momento y a cualquier hora.

FICHA DE CATA:

| COLOR | NARIZ | PALADAR |
|-------------------------------------|---|--|
| Muy pálido, cristalino y brillante. | Potente, fina y elegante, de gran expresión varietal de Moscatel, con notas almizcladas, cítricos tropicales y recuerdos de hierbas frescas aromáticas. | Amplio, muy suave, seco. Equilibrado, sabroso, rico en matices afrutados, con un gran retronasal a uva varietal, que lo convierte en un vino reconocido, destacable y único. |





D.O. ALICANTE: Es una D.O. pequeña. Bocopa controla el 40% de la producción. Es mediterráneo y es una D.O. emergente con una gran tradición vinícola.

TÉCNICAS: La mejor técnica de venta es probarlo. Deja un inolvidable recuerdo diferente e inconfundible que lo hace ser único.

Es un vino de baja graduación. No le va a defraudar. Gusta a todo el mundo, tanto hombres como mujeres.

Su rotación de consumo es rápida y con un alto grado de fidelidad, por lo que recomendamos un precio moderado en carta.

INSERCIÓN EN CARTAS: Es un vino único y diferente que no puede faltar en su carta.

PRESENTACIÓN: Exclusiva y personal, de fácil identificación.

MARCA / COMUNICACIÓN: Es un vino con marca de reconocido prestigio.

Apoyado con campañas publicitarias a nivel nacional, en prensa especializada y radio como el programa “Carrusel Deportivo” en la Cadena Ser, conducido por Pepe Domingo Castaño.

“Nacido en el Mediterráneo. De Bodegas Bocopa. El blanco de España, el blanco de Europa”.

PRECIO: No darle importancia. Pruébalo y te sorprenderás.

Equilibrado en su segmento y muy competitivo.

Le va a aportar negocio.

SEGMENTO: Comparativo con los vinos de calidad más conocidos.

ORIENTACIÓN A CLIENTE NUEVO: No se conoce y por lo tanto lo puedes recomendar.

Ofrece algo diferente a los clientes que buscan nuevas tendencias.

Le aporta diferenciación en su negocio.

Amplía tu carta y selecciónala mejor.

Sé de los primeros en los cambios.

“Posiblemente el mejor ejemplo de Moscatel seco de España” (José Peñín. GUÍA PEÑÍN 2006).

- Cosecha 2013: Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas. Mayo 2014.
- Cosecha 2013: Mención especial en el concurso Decanter Wine Awards 2014. Mayo
- Cosecha 2014: Diamante en los “Premios Vino y Mujer” 2015. Madrid.