

MARINA ESPUMANTE

VARIEDAD DE UVA: 100% Moscatel de Alejandría.

TIPO DE VINO: Es un vino espumoso de uvas aromáticas, color pálido y muy fresco. De burbuja pequeña, ligera y rápida, lo que le da un espumante diferente y refrescante. **7 % Vol.**

CONCEPTO: Es un espumoso de nueva tendencia, diferente, moderno, exclusivo y sin comparativos.

VIÑEDOS: En la costa alicantina, junto al mar (plantaciones en vaso sin riego e influenciados por la brisa del mar).

CLIMATOLOGÍA: Verano muy seco y soleado. Primavera con viento de poniente, e invierno lluvioso, proporcionan un microclima único.

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. Junto al mar Mediterráneo.

ELABORACIÓN: Espumoso de Fermentación Natural por método Charmat. (Partiendo de mosto, con una única fermentación paralizada a los 7° a una presión especial, lo que aporta más sabor en boca)

RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Se debe tomar extremadamente frío.

Consumir preferentemente durante el año y medio posterior a la cosecha.

MARIDAJE: Consumir a cualquier hora, su paladar refrescante le hace idóneo para acompañar, tanto desde el aperitivo hasta los postres.

Ideal con Arroces de marisco, foie de pato, pasteles, tartas de fruta, turrone y panettones.

FICHA DE CATA:



COLOR	AROMA	PALADAR
Muy pálido, cristalino y brillante. Burbuja muy pequeña, desprendimiento rápido, la corona delicada con un rosario continuo.	Potente, fina y elegante, de gran expresión varietal de Moscatel, con notas a cítricos y frutos tropicales	Amplio, muy suave, equilibrado, matices afrutados, con una burbuja muy fina que lo hace refrescante y suave.

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 73 Kcal por 100 gr.

D.O. ALICANTE: Es una D.O. emergente, situada en el Mediterráneo con una gran tradición vinícola. De todo el vino que se comercializa Bocado representa el 40%.

TÉCNICAS: La mejor técnica es probarlo.

Es un Vino Espumoso de baja graduación. La burbuja es muy fina, lo que hace que al servirlo muy frío sea refrescante y diferente.

INSERCIÓN EN CARTAS: Es un Vino Espumoso de calidad, diferente, que no puede faltar en su carta.

PRESENTACIÓN: Exclusiva y personal, de fácil identificación.

MARCA / COMUNICACIÓN: Es un espumante de calidad, de nueva tendencia con marca de reconocido prestigio.

PRECIO: No darle importancia. Pruébalo y te sorprenderás.

SEGMENTO: Todo el público en general debido a su baja graduación, lo que hace que sea fácil de tomar para la gente joven, siendo éste un sector que tenemos que potenciar.

ORIENTACIÓN A CLIENTE NUEVO: Sobre todo orientado a la gente joven y a todo aquél que quiera probar algo diferente.

Le aporta diferenciación a su negocio
Amplía tu carta y selecciona lo mejor.

PREMIOS A LA CALIDAD

- **Cosecha 2006: Medalla de Oro en el Concurso Internacional “Vino sub 30”. (Madrid). Abril 2008**
- Medalla de Oro en el Concurso Internacional “Vino sub 30”. (Madrid) Del 1 al 3 de Abril 2008.
- Medalla Gran Oro Concurso “Lyon 2012”. Marzo 2012
- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Mayo 2012
- Manojos de Oro en el Concurso “Premios Manojos 2012”. Junio 2012
- Medalla de Oro en el Concurso Radio Turismo. Junio 2010. Madrid.
- Medalla de Plata. Concurso MUNDUS VINI. Marzo 2014
- Mención Especial en el concurso Decanter Wine Awards 2014. Mayo
- Medalla de Oro. Concurso “Berliner Wine Trophy”. Mayo 2014.