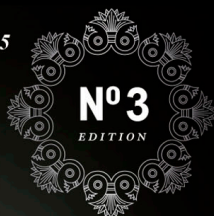


MOSES

Millésime 2015



www.bodegashabla.com

MOSES

Ficha de cata

Tipo de vino	Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Millésime 2015
Zona	Côte des Blancs
Graduación alcohólica	12%
Variedad de uva	Chardonnay
Tiempo de crianza	3 años sobre lías
Barrica	25%
Viticultura:	ecológica

Color y burbuja: amarillo dorado, brillante, con burbuja constante de tamaño muy fino.

Aroma: fresco y elegante, con sutiles notas florales, complejos matices cítricos, aromas tostados con reminiscencias lácteas y sofisticados toques minerales.

Boca: comienza con una entrada suave en la que van evolucionando los cítricos y se deja notar la presencia delicada de sus finas burbujas. Continúa desarrollando notas de frutas blancas y avellana para culminar con un final untuoso y apoteósico de aromas retronasales.

Un Champagne que destaca por su armonía y equilibrio, con la finura clásica de los grandes Blancs de Blancs de la Côtes des Blancs. Una sinfonía de sensualidad que no dejará a nadie indiferente.

