



Botani Espumoso

100% Moscatel de Alejandría

Cosecha: 2012

Origen de las uvas: Está producido a partir de una selección muy cuidadosa de las mejores cepas de Moscatel de Alejandría de nuestros viñedos, ubicados en las pendientes orientadas hacia el norte en las montañas de Almáchar. Todas las uvas se vendimian a mano, en pequeñas cajas de 10 kg, para prevenir los daños en la fruta; las cajas se llevan a mano cuesta arriba y se cargan en las mulas. Finalmente llegan a la bodega en óptimas condiciones.

Suelos: Pizarra y cuarzo blanco

Altitud: 600-800 metros.

Producción por Ha: 2000 kg/ha.

Vendimia: Las uvas se cosechan a mano en pequeñas cajas de 10 kg para evitar daños y oxidación en la uva. La vendimia para este vino comienza la última semana de Julio.

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable.

Nivel de alcohol: 6.5% by vol.

Azúcar residual: 150 g/l

Nota de cata:

Durante siglos, las preciosas biznagas artesanales, racimos de jazmín, se han vendido en las calles de Málaga. Cada flor se injerta una a una cuidadosamente para formar un racimo. El Botani espumoso refleja cada detalle de una tradición honorable con siglos de antigüedad. Cada racimo de uva se recoge a mano para crear un espumoso tan vibrante que explota en el paladar e inunda la copa con exóticos aromas florales.