



# MURVIEDRO GALEAM Dry Muscat

## Organic D.O.P Alicante



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Valensijos regionas



### GAMINTOJAS

<http://www.murviedro.es/>



### APDOVANOJIMAI

90 balai – Gilber & Gaillard



### ISTORIJA

BODEGAS MURVIEDRO vyninė įkurta 1927 m. kaip Šveicarijos grupės *Schenk* dukterinė kompanija Ispanijoje. Švęsdamą 75-erių metų jubiliejų, 2002 m. vyninė pakeitė pavadinimą į BODEGAS MURVIEDRO, siekiant pagerbti gaminamus puotojančius vynus "Cavas Murviedro" - vieną iškiliausių puotojančių vynu Valensijos bendruomenėje, dėl kurių BODEGAS MURVIEDRO tapo viena garsiausių vyninių. Siekiant tvirtai atstovauti ilgametes tradicijas 2010 m. BODEGAS MURVIEDRO nusprendė dėmesį skirti vietinėms vynuogių veislėms, kurios yra geriausias šalies atspindys. Vis daugiau vyninei priklausomų vynuogynų yra prižiūrimi ekologiškai bei biodinaminiais principais, ypatingas dėmesys skiriamas senų vynmedžių tausojimui. Dalis vyninės vynuogių yra pagaminti nenaudojant gyvūlinės kilmės produktų, todėl tinka vartoti veganams.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Muscat* iš ekologiškai prižiūrimų vynuogynų. Vynui pagaminti nebuvo naudoti gyvūlinės kilmės produktai, tinkamas vartoti veganams.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia budo slyvaitėmis, kriaušių kompotu bei vynuogėmis, šviežia mėta. Burnoje vynas lengvas, gaivios rūgšties, finišo dominuoja atsirandantis vynuogių skonis.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos žuvies citrinos ir pankolio padaže, aštuonkojo, daugiaryžio ar kremiško sūrių su baltuoju pelėsiu.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 – 10 °C

