Marina Alta y Marina Espumante, dos vinos blancos de temporada con sabor mediterráneo

30/07/2015



Producción vino Marina Espumoso | Jesús Cruces

Los vinos Marina Alta y Marina Espumante son dos vinos blancos de Bodegas Bocopa perfectos para disfrutar durante la época estival ya sea para acompañar cualquier pescado o arroz, en todo momento y hora.

El Marina Alta, que nace de una especial variedad de uva moscatel de Alenjandría, es un vino seco pero muy suave, con una frescura, aroma y sabor muy característico gracias a sus notas de anís e hinojo. Posee una gran conjugación entre acidez y azúcar, algo que lo convierte en un vino único, particular y potente que deja un gran recuerdo en el paladar. Este caldo es el acompañante perfecto para mariscos, pescados, arroces y pasta.



Los caldos reposan en barricas hasta su embotellamiento | **Jesús**

Cruces

El escritor de vinos más prolífico de habla hispana, José Peñín, ha dicho del Marina Alta que es "posiblemente el mejor ejemplo de moscatel seco de España".

El Marina Espumante es la opción perfecta para aquellos aficionados que deseen probar algo distinto, pero también para quienes se estén iniciando en el mundo del vino. Con solo 7 grados de alcohol es un vino espumoso, diferente y moderno, de burbuja pequeña que le da un toque refrescante. Marina Espumante tiene un aroma potente fino y elegante con notas a cítricos y frutos tropicales.



Momento del embotellado de Marina Alta | **Jesús Cruces**

Este vino moscatel de Alejandría ha recibido mas de 25 premios desde su lanzamiento en 2008 que lo avalan uno de los mejores vinos alicantinos.

Bodegas Bocopa ofrece estos vinos con el objetivo de contribuir a que cada instante del verano sea aun más especial acompañado de un Marina Alta o Espumante.

