



BODEGAS

QUINTA DE AVES

Muscat Volcánico

100%
Moscate G.M.



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Este vino se elabora con uvas sobre-maduradas en el campo. Tras la vendimia nocturna, la uva pasa por un proceso de selección manual en mesa, para posteriormente macerar en frío.

La fermentación se dirige de forma minuciosa para, en el momento oportuno, realizar una parada fermentativa de forma controlada mediante la bajada de temperatura y posterior filtración, obteniendo así el equilibrio adecuado de azúcar y acidez tan característico de este vino.

Nuestro Muscat Volcánico realiza un prensado en atmósfera inerte con el fin de obtener su mosto de forma natural.

DATOS CLIMÁTICOS

La añada 2025 estuvo marcada por un otoño seco y de temperaturas suaves, un invierno moderado y un verano excepcionalmente cálido, con varias olas de calor entre mayo y septiembre, que condicionaron el desarrollo del viñedo y adelantaron los ritmos del ciclo vegetativo.

La vendimia, iniciada el 12 de agosto con Chardonnay y finalizada el 26 de septiembre con Garnacha, se caracterizó por una menor producción debido al estrés hídrico, pero con una excelente sanidad de la uva y mayor concentración. La capacidad de adaptación de nuestras viñas y el equilibrio del suelo permitieron completar la maduración sin desequilibrios, confirmando que el terroir es un sistema vivo, en constante evolución, que exige interpretación y respeto en cada añada.

La vendimia comenzó el 19 de agosto con Chardonnay, destacando por su frescura, y culminó el 2 de octubre con un Syrah de gran madurez. Este año reafirmó que el terroir es dinámico y exige paciencia, adaptación y respeto por la naturaleza.

FASE VISUAL

De color amarillo pajizo, limpio y brillante, invitando con su tonalidad atractiva y luminosa

FASE OLFATIVA

En nariz destaca una gran expresión varietal de flores blancas, azahar, cítricos y ligeros toques tropicales.

FASE GUSTATIVA

En boca es fresco, jugoso y mantiene un equilibrio perfecto, creando una sensación memorable en el paladar.

MARIDAJE

Acompaña a aperitivos, todo tipo de tapas frías y postres con frutas tropicales. Servir a 8º o menos.



75CL. 10,5% VOL

2025

Crianza
sobre lías.

Vegan
Wine



ES ECO-002-CM
Agricultura UE



www.quintadeaves.es