El vino navarro, Baluarte Muscat 2019, favorito de las mujeres del mundo del vino en Japón

Baluarte Muscat 2019, el vino de la Denominación de Origen Navarra, ha obtenido Medalla de Oro en el Sakura Awards, el concurso que organizan las profesionales del mundo del vino en Japón

Esta es la séptima vez que las mujeres de la industria del vino japonesa se reúnen para calificar los vinos presentados. Han sido 560 juezas de todo el país las que han catado más de 4.000 referencias de todo el mundo para decidir los premiados en el "SAKURA" Japan Women's Wine Awards.

Y entre ellos Baluarte Muscat 2019, un vino de la D.O. Navarra, fresco, de disfrute, donde la protagonista es la variedad Moscatel y sus aromas y que ha obtenido una Medalla de Oro en esta edición.

Baluarte Muscat 2019 es un vino joven, de color amarillo pajizo, muy brillante y limpio. Su aroma es muy intenso, fino, y destacan las frutas de hueso como melocotón, cítricos y un elegante fondo floral. En boca es muy fresco con una entrada amplia marcada por una presencia de cítricos. Su final resulta largo y persistente.

En su elaboración, y tras una corta maceración, se obtiene el mosto yema por sangrado, se realiza un desfangado estático y pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10-12 días.

Los premios "SAKURA" comenzaron su historia en 2014 como la primera competición internacional de vinos juzgada exclusivamente por mujeres en Japón. El prestigio de estos galardones ha ido creciendo y en la actualidad se ha convertido en el concurso de vinos más grande e importante de Asia que nació con dos objetivos: aumentar el consumo anual de vino en Japón a 5 litros / persona y ampliar las oportunidades para las mujeres en la industria del vino.

Baluarte elabora vinos de la DO Ca. Rioja, Ribera, Rueda y Navarra. Son vinos que buscan destacar la esencia y características de las variedades con los que han sido creados. Son vinos que buscan destacar el carácter navarro, la personalidad de los Ribera del Duero, el frescor de Rueda y la tradición Rioja.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad Navarra](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>