IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1233083/1644318466\_Bodegas\_Carpe\_Diem\_presente\_en\_el\_H\_T\_2\_.png](http://imagen/)

# Bodegas Carpe Diem presente en el H Salón de Innovación en Hostelería

## La feria se celebra los días 7, 8 y 9 de febrero en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga

Bodegas Carpe Diem ha preparado una agenda muy completa para este 2022, con el objetivo de promocionar y difundir sus vinos, no solo en el sector vitivinícola, sino también en el sector hostelero nacional e internacional. En esta línea, la bodega ha acudido a la primera de las citas programadas para este año, el H Salón de Innovación en Hostelería.

Esta feria se celebra los días 7, 8 y 9 de febrero en el Palacio de Feria y Congresos de Málaga FYCMA. Se trata del encuentro de referencia a nivel nacional y una cita ineludible para las empresas del canal HORECA, la industria turística y la gastronomía.

Bodegas Carpe Diem asiste a esta feria bajo el paraguas de Sabor a Málaga, por lo que aquellas personas interesadas en visitar el stand y conocer todos los vinos de la bodega tan solo tienen que acercarse hasta este puesto. Cabe señalar también que la bodega recientemente ha obtenido el Premio Sabor a Málaga al mejor vino de licor con D.O.P. Málaga, con el vino Carpe Diem Trasañejo 2010.

Apiane, viniterráneamente

El salón H ha servido a las Bodegas Carpe Diem como el escenario de presentación de su nueva añada de Apiane que, además, también estrena una nueva imagen. Bajo el eslogan Viniterráneamente, se presenta como el espumoso ideal para acompañarte en los momentos de celebración.

Este vino espumoso está elaborado a partir de la variedad moscatel morisco y elaborado con las más modernas técnicas, con gran respeto por la variedad. La uva moscatel morisco procede de sus viñedos de Mollina, situada en la extensa altiplanicie a 500 metros de altitud de la comarca Norte de Málaga, de clima continental con una pluviometría media anual de 500 litros. Son uvas de grano pequeño y calidad extraordinaria, que se vendimian en el punto óptimo de maduración donde convergen un elegante equilibrio ente azúcares y acidez y un potencial polifenólico óptimo que le conferirá ese carácter aromático intenso.

Apiane es brillante de aspecto y tonos pajizos, con burbuja fina y persistente. En nariz es intenso, con gran cantidad de matices, fruta de hueso, flores blancas, cítricos y tropicales. En boca la burbuja es elegante, aportando amplitud y un post gusto largo. Fresco y ligero, de suave dulzor y con una retro nasal en la que aparece otra vez la fruta de hueso y flores blancas en una intensidad elevada.

Bodegas Carpe Diem es la marca comercial a través de la cual la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva (SCAAVO) pone al mercado los vinos elaborados en la localidad malagueña de Mollina.