

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

### [Multimedia](#)

#### **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&T 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 Trasaño 2010.

#### **Apiane, viniterráneamente**

El salón H&T 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 entre 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.

---