

BLONDE VINO

ESPUMOSO CON ORO 22K

GRAPE VARIETY:

50% Airén – 30% Chardonnay – 20% Moscatel

SUELO:

Área central con clima mediterráneo que combina la suquedad y los inviernos fríos con los veranos cálidos y vientos húmedos. El viñedo se encuentra a 722 metros aproximadamente sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN:

La uva es recogida en el momento preciso. Una vez los racimos son recibidos en bodega, la uva fresca madura es estrujada . Justo después comienza la fermentación alcohólica , controlando la temperatura a 18°C para mantener el potencial aromático. Después el vino es filtrado y estabilizado antes del microfiltrado y adición de CO2 . Antes de encorchar la botella los copos de oro 22k es añadido.

NOTAS DE CATA:

Este vino es perfecto para momentos especiales con un excelente sabor, aroma y burbuja. Este espumoso son oro combina lujo, placer y gastronomía.

. **Vista:** color amarillo pálido. Brillante, cristalino y con burbujas constantes. Se diferencia por la presencia de finas partículas de oro.

. **Aroma:** aromas afrutados de buena intensidad, limpios y frescos.

. **Boca:** boca cremosa con burbuja perfectamente integradas. Acidez harmoniosa y sabor elegante, notas cítricas delicadas.

CONSUMPTION ADVICE:

Suave y dulce para consumir en cualquier ocasión. Marida con cualquier tipo de aperitivo, marisco, pescados, ensaladas, risotos, pasta o postres.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

La temperatura ideal de servicio es entre 5 y 7°C.

ALCOHOL: 11%