



CANTOSÁN BRUT
VINO ESPUMOSO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % verdejo
DENOMINACIÓN	D. O. Rueda
EDAD DEL VIÑEDO	10 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
CRIANZA EN BOTELLA	24 MESES EN RIMA ANTES DEL DEGÜELLE
ELABORACIÓN	<p>Para el vino base: Selección de uva en el viñedo. Vendimia manual. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 8 – 12 horas. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C. Embotellado en botella tipo Champagne con levaduras y azúcar donde tiene lugar la segunda fermentación en botella. Crianza con sus lías en cueva mudéjar a 12 ° C Degüello y encorchado definitivo.</p>
MACERACIÓN EN FRÍO	8-12 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	<p>Color amarillo pajizo con una corona de espuma fina y rosarios ascendentes de finas burbujas.</p> <p>Aroma de manzana verde, heno y tonos cítricos junto a sutiles notas de pan tostado y frutos secos procedentes de su permanencia en botella con las levaduras.</p> <p>Complejo y equilibrado en boca, con una gran estructura y un delicado y elegante final con notas de nueces, almendra amarga y mantequilla.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Botella de espumoso Verde, de 75 cl de capacidad.</p> <p>El corcho empleado es aglomerado, de tres piezas y la cápsula es un complejo de color negro, de dimensiones 34 mm x 110 mm</p>
GASTRONOMÍA	<p>Para tomar solo como aperitivo o para acompañar a todo tipo de mariscos (ideal con ostras), pescados al horno, carnes suaves (como el lechazo, pavo) Perfecto para brindar en cualquier celebración.</p>