



DATOS	BRUT NATURE 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 COMO MÍNIMO
ELABORACIÓN	<p>Vino espumoso elaborado según el método champanoise o tradicional.</p> <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.</p> <p>Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C.</p> <p>Embotellado en botella tipo Champagne con levaduras y azúcar donde tiene lugar la segunda fermentación en botella.</p> <p>Crianza con sus lías en cueva mudéjar a 12 ° C</p> <p>Degüello y encorchado definitivo.</p>
MACERACIÓN EN FRÍO	8 – 12 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	<p>Color amarillo paja con presencia de rosarios ascendentes de burbujas muy finas y abundantes.</p> <p>Aromas frutales (manzana verde, melón, ralladura de limón) junto a aromas de crianza (levaduras, galletas, mantequilla) y recuerdos anisados.</p> <p>En boca es fresco, con una burbuja muy fina y elegante. Final con matices de frutos maduros con fondos tostados y frutos secos (almendra amarga, nuez, ...)</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>Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados y carnes blancas suaves (pollo, pavo, lechazo asado)</p>