



DATOS	CANTOSÁN RESERVA ESPECIAL (SELECCIÓN FAMILIAR) 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	Más de 36 meses en Rima
ELABORACIÓN	<i>Vino espumoso elaborado según el método champanoise o tradicional.</i> 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.
MACERACIÓN EN FRÍO	8 – 12 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo paja con presencia de rosarios de burbujas muy finas y abundantes. Nariz elegante y delicada, con una amplia gama de anisados, muy expresiva y sugerente. Aromas frutales (manzana verde, melón, ralladura de limón), frutos secos y aromas de crianza (levaduras, galletas, bollería, compota de manzana) y suaves notas florales 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, ...). Gran cremosidad Destaca su elegancia, armonía y equilibrio
PRESENTACIÓN	Hermosa botella de champagne troncocónica reserva. Corcho: dos arandelas de corcho natural en la parte en contacto con el vino y el resto es de aglomerado. Cápsula: Estaño de color negro.
GASTRONOMÍA	Aperitivos, mariscos, pescados al horno, salmón ahumado y carnes blancas suaves (pollo, pavo, lechazo asado)