



CANTOSÁN SEMI-SECO 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	12-20 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 limón, con rosarios de finas burbujas ascendentes y marcada corona. Aromas franco, intenso, a manzana verde, cítricos, toques de mermeladas y frutos secos. En boca resulta fresco, con paso de boca agradable. Las burbujas son pequeñas y no molestan. Final delicado, redondo, largo y franco, con notas anisadas y tostadas.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Botella de espumoso Verde, de 75 cl de capacidad. 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>Concebido para acompañar a la degustación de turrone y postres. Además es ideal para aromatizar cremas pasteleras, tartas de frutas, hojaldres y bizcochos, chocolates y mermeladas, creps y pasteles e incluso helados suaves y mousses.</p>