



Ficha de Cata

BLANC DE NOIR ANCESTRAL

Burbujéame



Garnacha tinta



Color blanco nacarado



Aromas frescos a frutas blancas y rojas con matices cítricos y ligeras notas florales



De cuerpo ligero y equilibrado, con fina burbuja y ligera salinidad



Toda una sensación de naturalidad y pureza, sin artificios, auténtico. Perfecto como aperitivo y para acompañar arroces, carne blanca, mariscos, pescados, quesos frescos y cocina asiática.



Se recomienda almacenar las botellas en posición vertical para favorecer la decantación de los sedimentos naturales presentes en las botellas como consecuencia de la elaboración natural y tradicional del vino.



10 % vol.



Temperatura óptima de consumo: 5-6 °C

Ctra. Agoncillo s/n
26143 Murillo de Río Leza (La Rioja)
administracion@bodegassanesteban.com

  @bodegassanesteban

www.bodegassanesteban.com

