



Ficha de Cata

ESPUMOSO DE GUARDA

Burbujéame



Tempranillo blanco y viura



Color amarillo dorado brillante



Nariz intensa de elegantes tostados que dan paso a aromas a bollería fina, pan tostado y almendra amarga



Entrada cremosa con una acidez marcada y equilibrada. Burbuja fina, pequeña y persistente. Final largo con recuerdos salinos.



Procede de un vino base criado en barricas de roble francés durante 18 meses. La segunda fermentación tuvo lugar en la botella, siguiendo el método tradicional, donde permaneció en crianza sobre lias durante 20 meses hasta su degüelle sin adición de licor de expedición, Brut nature.



Vino singular de carácter amable y vivo. Excelente para acompañar ensaladas de aguacate y frutos secos, aves de corral, pescados grasos, mariscos, carnes ahumadas, quesos curados y cocina untuosa



12.5 % vol



Temperatura óptima de consumo: entre 5-6 °C.



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.

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

  @bodegassanesteban

www.bodegassanesteban.com

