



FINCAS DE
azabache

ESPUMOSO DE RIOJA
MÉTODO TRADICIONAL

VARIETAL
Tempranillo Blanco

Añada 2.018

Fecha de Tiraje: Abril 2.019

Fecha de Degüelle: Octubre 2020

Tiempo de crianza sobre lías: 18 meses

Cata: Profundo aroma afrutado, destacando aromas de fruta blanca, cítricos, con notas de pastelería y fondos florales. Elegante efervescencia de espuma blanca, burbuja muy fina y bien integrada, sedoso y de alto volumen. Destaca una excelente armonía entre acidez y untuosidad. El final de boca es largo y muy agradable con excelentes recuerdos de fruta blanca.

Analítica: 12º de grado alcohólico. 3,5 gr/litro de azúcar residual que lo hace poderse considerar **BRUT o EXTRA BRUT**.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Arroces suaves, cremas, carnes blancas además de pescados y mariscos.

CONSUMO ÓPTIMO: Veinticuatro meses.

CONSERVACIÓN: 12-16ºC.



CAJA 6 BOTELLAS

COD. BARRAS BOT.

8423513005171

PESO

8,50 kg.

100%
Tempranillo
Blanco



SERVIR

