

MARINA ESPUMANTE TINTO

VARIEDAD DE UVA: 100% Monastrell.

TIPO DE VINO: Es un vino espumoso tinto de burbuja pequeña, ligera y rápida, lo que da un espumante refrescante,

CONCEPTO: Es un espumoso diferente, exclusivo y sin comparativos. 10 %vol.

VIÑEDOS: De la fusión y la selección de nuestras viñas viejas y jóvenes de Monastrell, nace este vino moderno. Viñedos en la romana. Parajes Algaiat y Madara.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo.

VENDIMIA: Vendimia seleccionada en el momento justo de maduración.

TERROIR: Suelos claros calcáreos.

ELABORACIÓN: Espumoso de Fermentación Natural por método Charmat.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Se debe tomar frío de 4-7°C.

Consumir preferentemente durante el año de elaboración.

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco. Evitar el calor y cambios extremos de temperatura.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 94 Kcal por 100 gr

MARIDAJE: Tapas, arroces ligeros, quesos, pasta, sushi y comida tradicional asiática. Cuscús, carnes con salsas

especiadas y también con postres, pastelería y chocolate negro puro

Es ideal para tomar en cualquier ocasión, copa de bienvenida y con cualquier aperitivo.

FICHA DE CATA:

COLOR	AROMA	BOCA
Forma una agradable corona sobre un fondo rojo cereza picota con toques violáceos.	Expresa su frescura con intensos toques frutales que recuerdan a la cereza, frutas del bosque, fresón y piruleta. Intenso y persistente.	Chispeante burbuja con el dulzor propio de la uva. Con sabor a fruta fresca, estructurado y mineral, retro nasal afrutado. Largo

