

cigales d.o.

LIALA ESPUMOSO ALBILLO

DANIELA SELECCIÓN · BRUT NATURE

AÑADA
–

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
EL MIRADOR Y EL LOMO, MUCIENTES	**68 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA
ALBILLO MAYOR

ELABORACIÓN
VINO BASE ELABORADO CON 100% MOSTO YEMA, SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL. TRABAJO SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN DURANTE 4 MESES ANTES DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA. CRIANZA EN RIMA DURANTE 14 MESES.DOSIFICACIÓN ELABORADA CON EL PROPIO ESPUMOSO.

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
COLOR PAJIZO PÁLIDO CON REFLEJOS ACERADOS
FLORES BLANCAS, CÍTRICOS FRESCOS Y UN DELICADO FONDO DE BRIOCHE
FRESCO, ELEGANTE Y VIBRANTE EN LA ENTRADA. BURBUJA FINA Y PERSISTENTE, FINAL LARGO, LIMPIO Y EQUILIBRADO, MARCADO POR LA FRESCURA, LA CREMOSIDAD Y LA PUREZA VARIETAL DE LA ALBILLO

MARIDAJE
EXPRESA PLENAMENTE SU PERSONALIDAD CUANDO ES DISFRUTADO POR SÍ SOLO. TAMBIÉN ACOMPAÑA PERFECTAMENTE APERITIVOS, OSTRAS, MARISCOS, PESCADOS BLANCOS, SUSHI, ARROCES LIGEROS Y QUESOS SUAVES.
ARMONIZA CON PLATOS DE COCINA MEDITERRÁNEA Y ELABORACIONES DELICADAS.

CONSUMO
Servir a 8-10°C
Consumir en 5 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural spark

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS
Nuevo lanzamiento

Albillo y burbujas