

cigales d.o.

LIALA ESPUMOSO ROSÉ

DANIELA SELECCIÓN · BRUT NATURE

AÑADA
–

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
ADOBERAS, MIMBREROS Y REVENGA, MUCIENTES	**42 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA

ALBILLO
VERDEJO
GARNACHA
TEMPRANILLO

ELABORACIÓN

VINO BASE ELABORADO CON 100 % MOSTO YEMA (QUELÍAS)
CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 5 MESES ANTES DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN
MÉTODO TRADICIONAL. POSTERIOR CRIANZA EN RIMA DE 2 AÑOS EN RIMA
DOSIFICACIÓN ELABORADA CON EL PROPIO ESPUMOSO

CONSERVACIÓN

10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA

ROSA SALMÓN BRILLANTE CON REFLEJOS DORADOS
FRESA ÁCIDA, FRUTAS BLANCAS, CÁSCARA DE CÍTRICOS, NOTAS FLORALES Y BRIOCHE
FRESCO, ELEGANTE Y VIBRANTE EN LA ENTRADA. FINAL VIVO, BURBUJAS FINAS, ABUNDANTES Y PERSISTENTES

MARIDAJE

IDEAL PARA DISFRUTAR SOLO. ACOMPAÑA PERFECTAMENTE APERITIVOS, ENSALADAS FRESCAS, PESCADOS CRUDOS Y HORNEADOS, MARISCOS, SUSHI, CARNES ROJAS A LA PARRILLA, CORDERO Y QUESOS SUAVES. PUEDE ARMONIZAR TAMBIÉN CON POSTRES ELABORADOS A BASE DE FRUTAS ROJAS O CÍTRICOS

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

Daniela, pilar de la familia