



ESPUMOSO BRUT NATURE GRAN RESERVA

Descripción: La zona de Monjardín es una zona límite en el cultivo del viñedo por su clima frío y elevada altitud. El resultado son vinos blancos de mucha calidad, con extraordinaria acidez, fundamental para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Variedad: Chardonnay.

Viñedo: Ázqueta.

Edad: 30 años **Altitud:** 600 metros

Suelo: Arcilloso.

Características del vino

Vendimia: Vendimiado a principio de septiembre, durante la noche cuando las temperaturas refrescan a 10º, evitando así fermentaciones y oxidaciones espontáneas.

Alcohol: 12%

Crianza: Método tradicional, 36 meses sobre lías.

Notas de Cata

Color: Color dorado.

Aroma: De perfil complejo y elegante, con aromas tostados y autolíticos que recuerdan la fruta seca, la bollería, el pan brioche producto de la larga crianza sobre lías. Notas a cáscara de naranja y miel.

Boca: En boca es voluminoso de burbuja cremosa que envuelve la boca y final persistente.

Recomendación

Servicio: Entre 6 y 8º

Maridaje: Ostras frescas, Langosta a la parrilla, pescados blancos delicados, aperitivos y entradas ligeras, platos de aves delicados, postres y dulces.

