



## ESPUMOSO BRUT NATURE ROSE

**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 de mucha calidad, con extraordinaria acidez, fundamental para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Método Champenoise realizando la segunda fermentación en botella con una crianza en botella durante 24 meses.

**Variedad:** Garnacha y Chardonnay.

**Viñedo:** Ázqueta, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

**Edad:** 30 años      **-Altitud:** 600 metros

**Suelo:** Arcilloso.

### Características del vino

**Recolección:** 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, 24 meses.

### Notas de Cata

**Color:** Color rosa salmón.

**Aroma:** Frutas rojas frescas que recuerdan a la fresa y al membrillo, con notas cítricas y trazos herbales.

**Boca:** En boca tiene una acidez rica y persistente, de volumen medio y burbuja cremosa y envolvente. Se destaca la fruta roja complementada con notas de bollería y fruta seca tipo nuez tostada.

### Recomendación

**Servicio:** Entre 6 y 8 º

**Maridaje:** Tartar de salmón, tacos de langosta, platos de cocina mediterránea, aperitivos y tapas, mariscos y pescados blancos, quesos suaves y cremosos.

