



RENACCE ESPUMOSO

Elaboración

Método tradicional. Fermentación en botella.
Degüelle artesanal a los 9 meses.

Tipo de Vino.

Vino espumoso de calidad con Denominación de Origen Rueda

Graduación.

12,5°

Presentación

Botella 75cl.

Caja.

6 botellas

Características.

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Burbuja abundante y persistente de tamaño pequeño, buena corona. Presenta en nariz un aroma complejo, afrutado, lías, almendrados. En boca destaca por su equilibrio y sencillez, equilibrado, redondo, persistente, fresco, fácil de beber, muy persistente.

Recomendaciones gastronómicas.

Maridaje perfecto con pescados, mariscos, quesos, foie, carnes blancas y de pluma pero también con alimentos más grasos como el jamón ibérico.