



TIPO DE VINO

Espumoso Brut Nature elaborado según el método tradicional o Champanoise, de segunda fermentación en botella.

Elaborado con la variedad Jaén Blanca.
Graduación 11,5% Vol.

NOTAS DE CATA

Espumoso tradicional de color amarillo pálido con buen desprendimiento de burbuja pequeña y formación de elegante corona. Aroma limpio y franco con recuerdos a manzana verde y notas de hierbas frescas. En boca se presenta graso, amplio y equilibrado, fresco. Con final largo y persistente.

MARIDAJE

Ensaladas, verduras y aperitivos como marisco, ostras, jamón, croquetas, canapés o queso.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura entre 5° - 7° C.

RECONOCIMIENTOS 2018

Oro Premios Mezquita de Córdoba 2018
Plata Premios Mezquita de Córdoba 2019

MATAHERMOSA
BRUT NATURE