

BLANC DE BLANCS

Añada 2015- Extra Brut

Cautivador y original.

El reflejo de un año tardío y una maduración muy lenta

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
ENVEJECIMIENTO SOBRE LÍAS	8 años
CONTENIDO ALCOHÓLICO	12 %
DOSAJE	2 g/l Extra brut
100% Chardonnay	

MARIDAJES GASTRONÓMICOS

Una añada con un carácter noble y cautivador. Perfecto como aperitivo o para acompañar pescados mariscos como gambas y langosta.

TAMAÑO BOTELLAS(S) DISPONIBLE:



NOTAS DE CATA

 **COLOR**
Un bello color chispeante adornado con toques de oro.

 **NARIZ**
Notas de fruta madura, mirabel, albaricoque. Un ligero aroma a miel que se va desarrollando con el tiempo.

 **BOCA**
Una notable vinosidad unida a toques de mineralidad, y un final cítrico. Una expresión aromática magistral con una pureza refinada.



Disponible en
caja de regalo

