



VINO ESPUMOSO PALOMAS 57 SEMI

Variedades de Uva:

Macabeo, Chardonnay y CheninBlanc

Vinificación:

Como resultado de una cosecha manual, cada una de nuestras variedades de uva se despallan, se prensan y se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados) y se adicionan las levaduras seleccionadas; en seguida se embotella y se baja a la cava, para que se lleve a cabo la segunda fermentación a temperatura controlada, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

Parámetros Analíticos:

11.5 % Alc. Vol.
33 g/L materia reductora, azúcar
Acidez Total: 4.5 g/L
pH: 3.3
Presión: 5 atm

Crianza: 20 meses

Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Maridaje:

Espumoso para degustarlo a todas horas, siempre en compañía de algún platillo que puede ir desde botanas, ensaladas, mariscos y postres, aunque lo recomendamos para los postres por su cantidad de azúcar.

Cata

Vista: Color dorado pálido, limpio y transparente, con burbuja fina y continúa formando una marcada corona de burbujas en la parte superior de la copa.

Olfato: Aromas suaves, florales y frutales; vino de buena intensidad aromática, predominan los frutos amarillos, una sutil nota de miel y al final un delicado aroma a levaduras que nos recuerda al pan tostado.

Gusto: Ataque fresco y ligero, es suave al paladar con una armoniosa efervescencia. Presenta una acidez vivaz aunada a su expresión frutal y floral, gran permanencia de sabor y fina burbuja con un postgusto aterciopelado.