

INSPIRACIÓN LUPANDA



Es un vino **espumoso** realizado por el **método tradicional, champanoise**, donde la segunda fermentación sucede dentro de la botella.

Es una mezcla de Garnacha y Macabeo con una crianza en rima mínimo de **36 meses**.



Color amarillo pálido, burbuja fina



Aromas a fruta fresca (manzana) y panadería



Acidez refrescante y burbuja integrada



Puede tomarse solo, con el aperitivo o maridado con un plato de mariscos y pescados. También con ensaladas y pastas, paellas y arroces. Carnes blancas como el pollo, pavo, cerdo o conejo.

www.bodegaslupanda.es/tienda

