




ELEGIDO POR ASVASU UNO DE LOS 4 MEJORES ESPUMOSOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA 2020



Vino **espumoso de calidad especial**, realizado por el método tradicional, **champanoise**, donde la segunda fermentación sucede dentro de la botella. Clásica combinación de **Pinot Noir** y **Chardonnay** con una crianza en rima mínimo de **36 meses**.

-  **Color amarillo pálido, burbuja fina**
-  **Bollería, levaduras y tostados**
-  **Acidez amable, sedoso en boca**



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.