

ADEGAS GALEGAS

D.O. Rías Baixas

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.



DANZA 2016 ESPUMOSO DE ALBARIÑO

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

100% Albariño.

ELABORACIÓN

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 21 meses hasta el momento del degüelle. Esta larga crianza proporciona complejidad en los aromas, redondez y una fina burbuja perfectamente integrada.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdes. Burbuja fina. En nariz destacan las notas cítricas, como la piel de naranja, así como notas de caramelo y tostados. Notas de panadería y fruta madura. La boca es fresca, viva y a la vez redonda con una burbuja bien integrad.

MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, como aperitivo o para acompañar tapas, frutos secos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com