

NYETIMBER

West Chiltington, Reino Unido

Durante más de 30 años, Nyetimber ha tenido un solo objetivo: hacer el mejor vino espumoso inglés, uno capaz de rivalizar con los mejores del mundo. Un verdadero pionero, Nyetimber fue el primer productor de vino espumoso inglés en cultivar exclusivamente las tres famosas variedades de uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Nyetimber está hecho de uvas cien por cien de cultivo propio y se considera como el mejor vino espumoso de Inglaterra. Su propietario y Director Ejecutivo Eric Heerema y su Enóloga Jefa Cherie Spriggs, se comprometen a producir vinos de calidad excepcional.



NYETIMBER BLANC DE BLANCS

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Cada parcela de viñedo se trata de forma única, desde la recolección hasta el prensado suave y la vinificación en tanques separados. Tal atención al detalle permite una maravillosa diversidad de vinos base cuando se toman las decisiones del ensamblaje en la primavera siguiente a la cosecha.

Todos los vinos se elaboran de acuerdo con las estrictas reglas del método tradicional, envejecen durante largos períodos de tiempo sobre las lías y se les da suficiente tiempo en botella antes de la su salida al mercado.

Envejecimiento: 5 años con sus lías.

FICHA DE CATA

Precioso color dorado pálido con una fina y elegante burbuja. Este Blanc de Blancs muestra la firma clásica de Nyetimber de delicados aromas florales y cítricos seguidos de unos sutiles sabores a vainilla y tostadas, pero ahora con un núcleo cristalino puro gracias a la inclusión de la Chardonnay de los viñedos de Hampshire. Un final largo y complejo hace de este un vino para saborear.

MARIDAJE

Cangrejo blanco, langosta, pulpo, mejillones, mariscos a la plancha.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com