

VERMOUTH AND WINES | SPARKLING WINE

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA 2020

SEGURA VIUDAS | SPAIN



75 cl / 11.5°

Product type: Spumante Metodo Classico

Base ingredients: Macabeo 50%, Parellada 35%, Xarel-Lo 15%

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Case: No, Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Il Segura Viudas Brut Reserve è uno spumante metodo classico ottenuto dall'unione di uve autoctone della Catalogna, Macabeo, Parellada e Xarel-lo. Un Cava equilibrato e complesso, che affronta una maturazione sui lieviti di almeno 15 mesi prima del dégorgement.

HOW DO I DRINK IT?

Da servire a una temperatura non superiore ai 10 gradi, si sposa alla perfezione con gamberi crudi e gamberoni arrosto "a la plancha".

