

VERMOUTH E VINI | SPUMANTI

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD AST.

SEGURA VIUDAS | SPAGNA



75 cl / 12°

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Materia prima: Macabeo 67%, Parellada 33%

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Cava Segura Viudas Brut Reserva Heredad di Segura Viudas si compone di nove differenti vini, ciascuno dei quali intraprende separatamente il processo di vinificazione. Ogni vino selezionato per il blend finale contribuisce all'aroma e al gusto complessivo di questo splendido metodo classico catalano, maturato sui lieviti per 30 mesi.

COME LO BEVO

Portato in tavola a meno di 10 gradi è capace di accompagnare sia antipasti che primi piatti a base di pesce e crostacei.

FOCUS

Il 50% del solo mosto fiore, la parte più delicata e aromatica del mosto, ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Macabeo e Parellada, effettua la prima fermentazione in acciaio ad una temperatura che oscilla tra i 14 e i 16°C. Il lungo affinamento sui lieviti gli conferisce la menzione di Gran Reserva.

