TRIDENTE

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

Cantagrillos

Bodegas Tridente

TIPO
Blanco espumoso

VARIEDADES UVAS
Malvasía castellana 70% y Chardonnay 30%

VINIFICACIÓN
Las uvas son recolectadas a mano, y llevadas a la bodega donde se practica un suave prensado. El mosto se enfría para provocar la sedimentación de impurezas. La clásica fermentación alcohólica transcurre de forma muy lenta a 14 °C - 16 °C durante 2 semanas. Una vez terminado, se deja reposar el vino sobre sus lías para conseguir un mayor volumen en boca y complejidad, posteriormente transcurre la segunda fermentación en tanques presurizados para evitar la pérdida de CO_2. Finalmente, el vino se filtra y se embotella.

NOTAS DE CATA
De aspecto limpio y brillante con tonalidades amarillentas y matices verdosos, se aprecia una burbuja fina que asciende formando rosarios. La nariz es limpia y atractiva con notas florales, miel y afrutadas, principalmente manzanas y cítricos. La burbuja está muy bien integrada en el vino, su equilibrada acidez lo convierte en un vino muy agradable de beber, fresco y persistente en boca.

MARIDAJE
Ideal para consumir sin comida, con aperitivos, mariscos, pescados y ensaladas, así como al final de una comida.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Es aconsejable consumirlo alrededor de 5 °C a 6 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.