

CASTILLO DE DAIMIEL

ESPUMOSO BRUT



ELABORACIÓN

Vino blanco espumoso brut, obtenido por el método tradicional a través de una segunda fermentación en botella con el objetivo de crear gas carbónico. Posteriormente se procede a la retirada de las lías a través de degüelle; y al dosaje y encorchado de la botella.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con tonalidades doradas y con burbujas bien integrada. Aroma intenso a fruta madura y ligeros toques anisados. En boca es seco y con una acidez bien ensamblada en el conjunto del vino.

MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Se sugiere combinarlo con aperitivos, ahumados, embutidos, pescados a la parrilla o en salsa y mariscos en general. También se pueden tomar con carne y con ensaladas tibias y frías.

La temperatura de consumo recomendada oscila entre 5º - 7ºC

DATOS LOGÍSTICOS

Castillo de Daimiel - Espumoso Brut 75 cl.

EAN Botella: 8437001803156

Cierre: Corcho

- ▶ 6 botellas / caja
- 100 cajas / Pallet Europeo (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)
- 25 cajas / manto
- 4 mantos / pallet
- Peso Pallet: 740 kg

