



CASTELL DE NIT Espumoso

VINO DE MESA

Método Charmat

Variedades de Uva
Viura y Moscatel

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de las variedades Viura y Moscatel. Fermentamos con levaduras seleccionadas a 16°C para la obtención del mosto base. Posteriormente se realiza una refermentación en depósito isobárico realizando la técnica de Charmat-corto, bajo control de temperatura a 16°C hasta alcanzar un máximo de 4 a 5 bares. Se filtra con sistema tangencial isobárico y se embotella con el resto del azúcar residual.

Nota de Cata

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos.
Aroma: Muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta de hueso como el melocotón.
Sabor: Refrescante y sabroso. Sensación de cremosidad, bien equilibrado, con un final cítrico y floral muy largo.

Sugerencias de Servicio

Castell de Nit Espumoso es ideal como aperitivo o incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y arroces. Sírvese muy frío, a unos 4°C.

Graduación Alcohólica

11% vol.

Disponibile en

750ml