

# Viña Escamel Blanco

**VARIEDAD:** Macabeo y Chardonnay

**TIPO DE VINO:** Vino blanco espumoso reserva Brut Nature método tradicional Champenois.

**ELABORACIÓN:** Elaborado a partir de mosto flor de uvas Macabeo y Chardonnay cosechadas en nuestras propiedades de Finca San José.

Este vino se produce a partir de una segunda fermentación en botella en la cual permanece un mínimo de 36 meses de crianza en sus propias lías, antes de proceder al degüelle y relleno de la botella con el vino propio, no utilizando licor de expedición.

Espumoso dotado de un brillante y atractivo color dorado pálido, sus pequeñísimas y abundantes burbujas ascienden formando numerosos rosarios, que una vez en la superficie componen una corona estable.

**NOTA DE CATA:** Profundo, intenso y agradable, nos evoca inicialmente notas de frutas blancas maduras. Poco a poco su complejidad crece y aparecen los aromas propios de una larga crianza.

Recuerdo de pan tostado y cierto fondo cítrico completan su distinguido aroma. La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar haciendo que su paso por boca sea simultáneamente fresco, goloso y sugestivo. Todos los aromas que se perciben en la copa se exhiben en su largo final.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Por su complejidad y crianza es un vino que tanto vale de aperitivo como para comer con él una gran variedad de platos tanto de carnes rojas como blancas, arroces y platos de cuchara. Su acidez te limpia las papilas gustativas y potencian los sabores de jamón, quesos curados y patés. Temperatura de servicio entre 5º y 6º C.

**VARIETY:** Macabeo and Chardonnay

**WINE TYPE:** Sparkling White Wine Reserva Brut Nature. Traditional Champenoise method.

**ELABORATION:** Made from "free run juice" of Macabeo and Chardonnay grapes from our own vineyards.

This wine is made by a second alcoholic fermentation in the bottle, where mature a minimum of 36 months in the cask with its own lees, before disgorging and filling with its own wine. Not using "Liqueur d'expédition".

Sparkling wine with a bright and attractive pale gold colour. Its tiny and abundant bubbles rise forming a consistent rosary and a very stable crown.

**FLAVOUR:** Deep, Intense and pleasant. Initially it evoques hints of mature white fruits. Slowly its complexity increases and aromas of a long barrel-ageing appear.

Memories of toast and a pleasantly refreshing citrus background complement its distinguished aroma. The creaminess of its mousse is perfectly integrated on the palate. In the mouth is fresh, greedy and evocative.

All the aromas perceived in the glass are displayed in its long finish.

**FOOD PAIRING:** Very special wine due to its complexity and aging.

Ideal as an aperitif or to accompany all kinds of red and white meats, rices, stews and soups.

Its acidity cleans the taste buds and enhances the flavours of ham, cured cheeses and pâtés. Ideal serving temperature between 5º and 6º C.

