

Viña Escamel Rosé

VARIETADES: Syrah – Cabernet

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

ELABORACIÓN: Vino base elaborado con muy ligera Maceración en frío y Lenta Fermentación a Temperatura Controlada. Posterior Fermentación en Botella y una Crianza en Rima sobre sus propias lías de 36 meses.

NOTA DE CATA: Rosa pálido asalmonado con reflejos plateados. Burbuja fina persistente con un desprendimiento muy elegante.

De inicio se funden notas de fruta roja del bosque con grosella confitada. Su larga crianza sobre lías da ahumados y frutos secos. Finalmente salen notas de laurel que conforman una nariz tan compleja como completa.

Los 36 meses de botella consiguen una burbuja fina y elegante. El desprendimiento de burbuja es poderoso y refrescante gracias a su generosa acidez. Todo ello conforma una boca con gran volumen. Buena persistencia final con predominio de los recuerdos de fruta roja y frutos secos (higos y dátiles) en vía retronasal.

MARIDAJE Y SERVICIO: Por su sutileza debe acompañar a platos suaves, es un vino que va muy bien con el marisco sobre todo con las ostras, también con los pescados y el sushi.

Su marcada acidez hace que acompañe quesos de sabor suaves así como frutos secos. Temperatura de servicio entre 6° y 8°C.

VARIETY: Syrah and Cabernet

WINE TYPE: Rosé Sparkling Reserva Brut Nature. Traditional Champenoise method.

ELABORATION: The base wine is made with a short cold maceration and slow fermentation at controlled temperatura. Second fermentation in the bottle and a period of aging for 36 months on its lees.

FLAVOUR: Light Salmon pink with silver highlights. Fine and persistent bubbles, with good and elegant release. Its long mature on its lees gives aromas of smoke and dry fruits.

In the nose, notes of berries and candied currants. Finally bay leaf aromas make an intense and complex nose.

36 months in bottle make fine and elegant bubbles, with powerful and refreshing release thanks to its acidity. All of these make a great volume on the palate. Good persistence and excellent end in via retronasal, with memories of red fruit and nuts (figs and dates).

FOOD PAIRING: Due to its subtlety this wine is perfect to accompany soft dishes. Ideal to pair with seafood, especially oysters and also with fish and sushi. Its marked acidity makes it perfect to to be served with soft cheeses and nuts.

Ideal serving temperature between 6° and 8° C.

