

Otros

Comte de Chamberí brut

El barrio de Chamberí en Madrid es testigo de lazos historicos entre España y Francia. Lazos que también existen en el mundo de los buenos vinos. Comte de Chamberí blanco brut es un vino elaborado con uvas de las variedades airén y viura.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Airén y Viura

ESTILO
Vino blanco gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
10,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío.

Notas de Cata

Con un color amarillo ligero, con burbuja fina y constante, combina aromas de tostados y frutas blancas y un toque de hierba fresca, con sabores cítricos y frutales, buena acidez y agradable textura.

Maridaje

Perfecto acompañamiento para cremas ligeras, quesos, snacks salados y todo tipo de platos asiáticos.

Información Técnica

Se toma como base un vino blanco, elaborado con el método tradicional de los vinos blancos y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.

Premios

ORO
2019 Sommelier Wine Awards: Comte de Chamberi Brut



Otros

Comte de Chamberí Sec

El barrio de Chamberí de Madrid ha sido testigo de los lazos históricos entre España y Francia. Lazos también notables en el mundo de los buenos vinos. Comte de Chamberi Sec es un vino elaborado con uvas de la variedad tempranillo.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino rosado gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
10,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).

Notas de Cata

De un brillante color rosa claro y burbuja fina y constante, combina aromas de frutas como fresas, con sabores de cítricos y frutas exóticas, de textura golosa y acidez moderada.

Maridaje

Ideal para acompañar platos de mariscos, ensaladas, salmón ahumado, ostras y quesos ligeros.

Información Técnica

Se toma como base un vino rosado, elaborado con el método tradicional de los vinos rosados y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.



Otros

Comte de Chamberi Demi-Sec

El barrio de Chamberí en Madrid es testigo de lazos históricos entre España y Francia. Lazos que también existen en el mundo de los buenos vinos. Este vino tradicional conserva todo el aroma y sabor de nuestra región, gracias a las mas modernas técnicas de embotellado.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Airén**	ESTILO **Vino blanco gasificado**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

De color amarillo limón pálido y con aromas florales. Es un vino suave y ligero en el paladar.

Maridaje

Perfecto para acompañar sopas, pescados y mariscos.

Información Técnica

Las mejores uvas son seleccionadas para producir este vino con un estilo más dulce. Las modernas tecnologías de elaboración están orientadas a producir un vino delicado cuya fermentación se interrumpe mediante la aplicación de frío en el momento óptimo.



Otros

Comte de Chamberi Demi-Sec Rosé

El barrio de Chamberí en Madrid es testigo de lazos históricos entre España y Francia. Lazos que también existen en el mundo de los buenos vinos. Este vino tradicional conserva todo el aroma y sabor de nuestra región, gracias a las mas modernas técnicas de embotellado. Es un vino suave de color rojizo con notas de grosellas maduras con aroma a frutos rojos.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino rosado gasificado**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-16ºC**

Notas de Cata

Es un vino suave de color rojizo con notas de grosellas maduras. En boca es sorprendente y fresco a la vez que sabroso y persistente.

Maridaje

Es un acompañante perfecto de pastas y ensaladas. También puede acompañar postre dulces.

Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 ºC durante 7-8 días para conseguir equilibrar taninos y fruta. La fermentación para obtener este semidulce se para en el momento justo con frío.