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