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.