



Otros Medusa Brut

Medusa Brut completa la gama con este espumoso elaborado con el método Charmat, gracias al cual, las burbujas se crean a partir de una doble fermentación. Medusa Brut es el vino ideal para convertir cualquier buen momento en especial.

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

Viura, airén y chardonnay

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir muy frío.

Notas de Cata

Con un color amarillo pálido combina aromas de manzana, pera y limón que en boca revela ligeros toques dulces y una efervescencia refrescante gracias a una burbuja fina y constante.

Maridaje

Delicioso para degustar solo, con aperitivos, pescado blanco e incluso postres como tarta de queso o crema inglesa.

Información Técnica

El método Charmat es un método de elaboración de vino espumoso que consiste en realizar una segunda fermentación sobre un vino base blanco. Se realiza en depósitos especiales de acero inoxidable diseñados para aguantar presiones de hasta 10 atmósferas.

La segunda fermentación en depósito ocurrirá al añadir levaduras y azúcar al vino base, consiguiendo que las moléculas de carbónico desprendidas se integren en el líquido, resultando un vino espumoso. Una vez fermentado el vino completamente, es cuando se procede a su envasado, por lo que este tipo de vinos suelen ser muy expresivos, aromáticos y frescos ya que no están en contacto con sus lías como puede ocurrir en una segunda fermentación en botella.