

Otros

Prospero Brut

Prospero Brut debe su nombre al protagonista de La Tempestad, una de las principales obras de William Shakespeare. Prospero es el duque legítimo de Milán al que usurpan el puesto y destierran. Su lucha por recuperar su posición se narra en esta obra de teatro.
Se trata de un vino espumoso que refleja notas de manzana, pera y limón con el refrescante toque de las burbujas, ideal para celebrar el día a día.

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 **Chardonnay, airén y viura**	ESTILO **Vino espumoso**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **11%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).**

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 canapés, platos de pescado e incluso postres como tarta de manzana.

Información Técnica

El método Charmat con el que se ha obtenido la línea Prospero 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.

Premios

PLATA
2025 Vinespaña: Prospero Brut
2024 Sakura Awards: Prospero Brut