



Blend

the guv'nor sparkling

the guv'nor gobierna su territorio con aplomo a pesar de su encantadora corrección, lo que transmite un cierto sentido de cautela. Es un hombre con el que hay que tratar con seriedad. Como su cerveza favorita, su vino está elaborado artesanalmente y seleccionado cuidadosamente para asegurar que tanto él como sus socios son recompensados con un vino que hace blanco en la diana. the guv'nor da su aprobación con su sello en la cápsula de la botella.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD
Chardonnay y Viura

ESTILO
Vino blanco gasificado

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8 y 10 °C

Notas de Cata

Color amarillo brillante. Aromas afrutados, destaca el melocotón, mirabel, pera y ligeras notas de vainilla tostada, brioche. En boca resulta ligero, fresco, fino. Destaca la sensación de complejidad acompañada de una sutil sedosidad muy bien equilibrada

Maridaje

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de carne de aves de corral, pasta, mariscos, salmón y todo tipo de quesos curados.

Información Técnica

Este vino espumoso es el resultado de combinar uvas Chardonnay y Viura de viñedos viejos especialmente seleccionados. La cosecha temprana de las uvas asegura que obtengamos la perfecta frescura y la complejidad aromática. Parte del vino Chardonnay utilizado en el ensamblaje se envejece en barricas nuevas de roble americano y francés. Tras la segunda fermentación, el vino reposa sobre sus lías entre seis y doce semanas. El resultado es un vino espumoso equilibrado y con personalidad.

Premios

ORO

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor Sparkling White NV

PLATA

2023 The Global Masters Autumn Tasting: the guv'nor Sparkling White NV