



V I Ñ A

VARELA ZARRANZ

FICHA TÉCNICA.

Nombre del vino: Varela Zarranz (Brut Nature).

Tipo de vino: Espumoso natural.

Crianza sobre lías: 36 meses

Región de Producción: J. Suárez.

Variedad de uva: 50 % Chardonnay y 50 % Viognier.

Alcohol: 12 % vol.

Vinificación: El vino base es un corte de 50 % Chardonnay y 50 % Viognier, se realizó con el método tradicional de segunda fermentación en botella. Tiene una crianza sobre lías de 24 meses que le otorgan su fino bouquet y volumen en boca.

Nota de cata: De color amarillo pálido y brillante con reflejos dorados. Presenta un destacado perlage, abundantes y finas burbujas que persisten. En nariz presenta un bouquet delicado y discreto, con notas a pan tostado sobre un fondo de frutas blancas confitadas. En boca es agradable, cremoso y con un final seco.

Temperatura de servicio: 6 – 9 °C.

Maridaje: Ideal para acompañar aperitivos o todo tipo de postres.



WWW.VARELAZARRANZ.COM