

BURBUJAS DE BALADIÑA



Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Segunda fermentación en botella, seguido dunha crianza en rima sobre a súa borra un mínimo de 24 meses.

Viño escumoso de calidade

NOTA DE CATA:

Cor amarela pálida, con reflexos dourados, unha burbulla moi fina e elegante, aromas a limón confeitado, froitos secos e toques a mel. Todo é equilibrio, harmonía e elegancia.

SERVIZO: Entre 6-8 °C

PRESENTACIÓN:

Botella de cava reserva de 75 cl
Caixa de 6 e 2 uds.

para momentos inesquecibles



BURBUJAS DE BALADIÑA

Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Segunda fermentación en botella seguido de una crianza en rima sobre sus lías un mínimo de 24 meses.

Vino espumoso de calidad

NOTA DE CATA:

Color amarillo pálido, con reflejos dorados, una burbuja muy fina y elegante, aromas a limón confitado, frutos secos y toques amielados. Todo es equilibrio, armonía y elegancia.

SERVICIO: Entre 6-8°C

PRESENTACIÓN:

Botella de cava reserva de 75 cl.

Caja de 6 y 2 uds.

para momentos inolvidables

Albariño 100%

PROCESS:

Second fermentation in the bottle followed by ageing neck down on its lees for a minimum of 24 months.

Quality sparkling wine

TASTING NOTES:

Pale yellow colour, with golden flecks, very fine and elegant bubbles, aromas of preserved lemon, nuts and notes of honey. Complete balance, harmony and elegance.

SERVING: Between 6 and 8°C

PRESENTATION:

Cava reserva bottle 75 cl.

Case of 6 and 2 bottles.

for unforgettable moments