

# BURBUJAS DE BALADIÑA

PARA MOMENTOS INOLVIDABLES

ZONA GEOGRÁFICA  
D.O. Rías Baixas

VARIEDAD UVA  
Albariño 100%

TIPO DE VINO  
Brut Nature método Tradicional

VIÑEDO PROPIO

Selección de pequeñas parcelas ubicadas en el valle del Salnés

ELABORACIÓN

Vendimia temprana, manual en cajas de 17 kg.

Despalillado de los racimos para evitar sabores herbáceos,  
prensado suave.

Desfangado estático del mosto e inicio de la primera fermentación  
a temperatura controlada en depósito de inox. Tras la  
fermentación se mantiene en inox, en contacto con sus lías, hasta  
que llega el momento del tiraje.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA Y CRIANZA

Tiraje, inicio de la segunda fermentación en botella, toma de  
espuma y crianza de 42 meses con las botellas en rima.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE CONSUMO

Amarillo con tonos dorados, burbuja fina y elegante, aromas de  
fruta madura en la que destacan los cítricos, en boca mantiene  
una buen equilibrio, complejo, sedoso, largo e intenso.

Se recomienda servir entre 6/8°C.

Ideal con embutidos ibéricos, foie, mariscos crudos ó cocidos,  
pescados ahumados ó marinados, tartar de atún rojo, salmón,  
pescados a la brasa, arroces marineros.

\*Producción limitada



LAGAR DE BESADA  
SENTIR EL ALBARIÑO