



Farina

DUEBA ESPUMOSO

ELABORACIÓN:

Dueba es un espumoso producido de forma artesanal por el método "tradicional". La segunda fermentación la realiza en botella. Tras 9 meses de crianza en sus propias lías, se lleva a cabo su degüelle de forma manual.

TIPO DE VINO Y VARIEDAD:

Se trata de un vino espumoso elaborado con un 95% de "Malvasía" y un 5% de "Moscatel" de grano fino, ambas variedades típicas de la Tierra del Vino de Zamora.

CATA:

Color amarillo pálido con ligeros tonos grisáceos. Burbuja fina y persistente que forma en su final una elegante corona.

En nariz, presenta aromas a manzana y cítricos, y cierta complejidad. En boca, destaca por su equilibrio y frescura. Es redondo con final largo y fácil de beber.

CONSUMO ÓPTIMO: 1-2 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 9°C

REGIÓN: Zamora (Castilla y León) España.

UVAS: 95 % Malvasia y 5% Moscatel de grano fino.

CRIANZA: 9 meses en sus propias lías.

GRADUACION ALCOHÓLICA : 11,5%

