

VINO ROSADO - ESPUMOSO DIAMANTE - 750 ML

DIAMANTE



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

La bodega nace en 1890 como la unión entre Francia y España, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Su ubicación privilegiada, a orillas del Ebro, ha hecho a la Bodega testigo de la historia de Logroño. En manos de la Familia Eguizábal desde 1984, está inmersa en nuevos proyectos y es un referente en La Rioja por sus vinos y su propuesta enoturística.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección de uvas, fermentación en tanque de acero inoxidable y segunda fermentación en botella

Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Rosa medio



Nariz : Cereza, Grosella, Fresa, Lichi, Durazno, Rosa, Hierba seca, Especias asiáticas



Boca : Brut, Acidez suave, Tanino suave, Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Camarón, Langostino, Robalo, Atún, Lubina, Pollo, Pavo, Venado, Conejo, Menta, Lavanda, Eneldo, Cardamomo, Vainilla, Paprika,

Calificación

Alc.Vol : 11.50%

Variedades: Tempranillo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 5°C y 6°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO