

VINO BLANCO - 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 que se vinifican por separado primera fermentación en tanque de acero inoxidable y una vez ensambladas se embotellan para llevar a cabo la segunda fermentación en botella durante 12 meses en las rimas antes de salir a la venta.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Kiwi, Mango, Piña, Manzana, Durazno, Membrillo, Lima, Acacia, Peonia, Hinojo, Almendra verde, Especies asiáticas, Crema, Piedra triturada, Fruto seco



Boca : Brut, Acidez media, Cuerpo medio



Maridaje

Ostión, Langosta, Bacalao, Robalo, Bonito, Atún, Lubina, Pato, Res, Carne Madurada, Cilantro, Lavanda, Eneldo, Jengibre, Vainilla, Cayena,

Calificación

Alc.Vol : 11.50%

Variedades:

Temperatura de servicio: 4°C - 6°C