



Nombre del vino
Espuma de Piedra Barbera

Variedades
100% Barbera.

Alcohol
12.5%

Reposo
Método tradicional, 24 meses sobre las lías.
Segunda fermentación en botella.

Capacidad de Añejamiento
3 a 5 años.

Temperatura de servicio
6 a 8°C.

Tipo de suelo
Piedra y Arcilla.

Maridaje
Salmón ahumado, caviar, langosta, mariscos, crustáceos y pescados.

Descripción de cata

Vista
Rosado con excelente capa de brillo y una burbuja fina y elegante.

Naríz
Presenta aromas a frutos tropicales, con notas florales.

Boca
En boca es suave y refrescante, con un elegante final amielado y una textura cremosa.