



Nombre del vino
Espuma de Piedra Blanc de Blancs

Variedades
100% Sauvignon Blanc.

Alcohol
12.5%

Reposo
Método tradicional, 24 meses sobre las lias.
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
Caviar, langosta, mariscos, crustáceos, pescados y Ostiones.

Descripción de cata

Vista
Amarillo paja ligero, con suaves reflejos verdes.

Naríz
Presenta aromas cítricos, manzana verde, con un toque de frutos tropicales, mango, notas de levaduras y de mantequilla.

Boca
En boca es fresco, de buena acidez, buena persistencia aromática con un final complejo y toque amargo.