



# MERUR

## VINO ESPUMOSO

El vino base es una mezcla de Malvasía y Verdejo elaborados por separado con temperatura controlada (10°-12°) durante 25-30 días y posteriormente se hace una crianza sobre lías finas de 3 meses para su posterior coupage.

Luego se procede al tiraje y llenado de las botellas para su posterior envejecimiento en rima durante 36 meses en una cava a temperatura constante de unos 10°C hasta su posterior degüelle manual.

Se rellena con botellas de la misma partida (brut nature), luego se tapona y etiqueta para su venta.

### VISTA:

Color amarillo dorado, brillante y limpio de burbuja finísima.

### AROMA:

Fruta fresca y cítrica (lima, limón), manzana asada y notas de bollería y un fondo mineral.

### BOCA:

En boca tiene mucha estructura y frescura, en perfecta armonía. En retro-nasal encontramos notas minerales.

---

**Variedad:** Malvasía y Verdejo

---

**Servicio:** entre 6 - 8°C

---

**Graduación:** 12°