

COVITORO

BODEGAS

MERUR ESPUMOSO



TIPO

Espumoso

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

Malvasía + Verdejo

GRADUACIÓN

12%

SERVICIO

Entre 6°C y 8°C

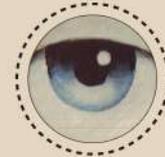


SOBRE EL VINO

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 taponan y etiqueta para su venta.



FASE VISUAL

Color amarillo dorado, brillante y limpio de burbuja finísima.



FASE OLFATIVA

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



FASE GUSTATIVA

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