



GOTAS DE PLATA Brut Nature

VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	70% AIREN, 30% MACABEO
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA- TOLEDO

SEGUNDA FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima:	9 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	11,5 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión	>4,5 Bares a 20°C



GOTAS DE PLATA Brut Nature:

El Brut Nature de Gotas de Plata es un vino espumoso ideal para disfrutar a lo largo de una comida ya que su complejidad mejora los platos más versátiles: rissoto, mariscada, estofados, ahumados y condimentos fuertes. Con una crianza superior a los 9 meses muestra nuestra capacidad para producir el vino espumoso perfecto, elaborado con la variedad autóctona de Castilla la Mancha, Airen realizando un coupage con uva Macabeo procedentes de nuestros propios viñedos.

Color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina y persistente que forman una corona indicando una buena fermentación en botella. Se aprecian suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de primavera. Muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa. En boca es amplio, equilibrado y complejo.



Ctra. Quintanar Km2
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536
Fax: 925167265
vr@cuevassantoyo.com
www.cuevassantoyo.com