

Lumé Brut



Añada	
Bodega	Contreras Ruiz
Den.origen	Condado de Huelva
Uvas	Zalema
Fecha de cata	08/11/2023
Tipo de vino	Espumoso método tradicional
Precio	11,90
Puntuación	85,1

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedos sostenibles en el interior del parque de Doñana, vendimia manual

Se elabora siguiendo el método clásico champanois, continuado con una crianza en botella de 18 meses, con el objeto de integrar la burbuja, para desprender de esta forma un tacto elegante y delicado, acompañado de aromas de pastelería, sin perder la frescura de este brut

Análisis enológico

Alcohol: 11,5%

Fases de la cata:

Visual

Amarillo pajizo con ribete muy pálido, presenta una muy intensa burbuja

Olfativa

Aromas a limón y a panadería como se corresponde a estar 18 meses en rima.

Boca

De entrada salina y burbuja persistente, tiene una acidez media y sigue teniendo los toques a panadería