vinetur

8 vinos espumosos Calidad Diferenciada CUEVA

domingo 13 de diciembre de 2015

ESCRITO POR VINOWIN



Un año más llegan las fechas de brindar y descorchar, las fechas de elegir el vino, el vino de tu pueblo, el vino que trae tu cuñado (o el que no trae), el vino que te recomendó tu amigo el expertise en la materia, o simplemente el vino que eliges por inercia o precio de la botella.

No cabe duda que los vinos protagonistas estos días son los vinos espumosos, los cavas o el champagne, aunque debemos saber que los vinos espumosos se pueden consumir durante todo el año en cualquier comida o aperitivo, sólo dependerá si eliges BRUT NATURE, BRUT, SECO, SEMISECO..... Para nosotros cada vino es diferente, por tanto cata y bebe el que más te apetezca, que no te lo impongan y sobre todo quítate el miedo a experimentar aunque no tengas conocimientos.

Os dejamos 8 vinos espumosos de la reconocida Calidad Diferenciada CUEVA para que elijas o bien un vino espumoso rosado, un vino espumoso blanco o si te atreves con un vino espumoso ORO!

Carolus Reserva Imperial. Con una crianza superior a 24 meses elaborado con uva chardonnay, macabeo y airen a partes iguales. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día, casando magníficamente con carnes blancas, pescados y mariscos.



Alcardet Brut Natura. Vino ecológico elaborado con la variedad airen y chardonnay. Ideal para combinar con carnes blancas, mariscos y pescados. Fresco, elegante y redondo. Premiado con la medalla de ORO en el prestigioso concurso internacional BIOFACH 2015 al Mejor Espumoso Ecológico.



Cuevas Santoyo 2000 Rosado BRUT Nature. Un vino con una crianza superior a los 18 meses elaborado con uva garnacha y pinot noir. Buen vino para compartir con carnes, pescados salados y cocina japonesa.



Cuevas Santoyo 2000 Oro Brut Nature. Un espumoso CUEVA elaborado bajo el método tradicional de fermentación en botella, crianza sobre lias de 18 meses. En el degüelle y bajo el control de expertos se le añade el polvo de oro de 24K para su unión. Elaborado con macabeo, airen y chardonnay. Marida con pescados salados, comida

japonesa, carnes y entrantes.



Alcardet BRUT Reserva 36. Elaborado con macabeo, airen y sauvignon blanc es de un color amarillo dorado, limpio y brillante. Burbuja muy fina con aromas tostados, amielados y panaderia junto con notas citricas. En boca es fresco, intenso y franco. Varios premios a nivel regional en vinos espumosos.



Gotas de Plata Rosado. Un vino rosado con recuerdo y sabores a frambuesa y fresas frescas. Elaborado con garnacha y tempranillo (Cencibel) y elaborado por el método tradicional en la elaboración de vinos espumosos.



Brut GOLD Alcardet. Un vino de Calidad Diferenciada Cueva en una edición especial de 2000 botellas. Color amarillo oro brillante por sus artículas de oro alimentario de 24 k. En boca es fresco, equilibrado y persistente. Ideal para aperitivos, platos de arroz, pescados y mariscos.



Latue BRUT Nature. VIno espumoso ecológico elaborado con la variedad airen y haciéndo de él un vino equilibrado y fresco. Combina bien con entrantes, sopas, frutos secos, quesos, embutidos y primeros platos. Un vino que desde el 2008 lleva cosechando premios.



Te recomendamos que busques vinos espumosos de Calidad Diferenciada CUEVA.

Información completa en nuestro BLOG: VinoWin