

visendra





6 Roure

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14 % Vol.



ELABORACIÓN

Esta variedad se ha elaborado con fermentación controlada a 15°C., con una maceración cuidada y controlando el color, el sabor y la textura para hacer de este vino que a envejecido 7 meses en barrica de roble americano y 12 meses de reposo en botella. Para elaborar este vino hemos escogido nuestros mejores viñedos, siendo estos los de mayor altitud. Como consecuencia tienen una maduración más lenta consiguiendo un color, sabor y textura sorprendente.

NOTA DE CATA

Color negro púrpura de intensidad profunda

En la nariz nos encontramos con aromas predominantes balsámicos, eucaliptos, regalicia. También encontramos aromas de fruta negra, moras y arándanos...

Entrada en boca seco, con una acidez agradable, una relación cuerpo-taninos equilibrada, volvemos a encontrar los aromas que hemos encontrado en nariz pero esta vez más sutiles y finalmente una buena y cálida persistencia.

GASTRONOMÍA

El maridaje de este vino es óptimo con carnes rojas, carnes de caza, quesos muy intensos, frutos rojos con mucho sabor. Uno de los maridajes recomendado es con mil hojas de espárragos verdes salteados con entrecot.



UNGUILLEM PARELLADA 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
11,5 % Vol.



ELABORACIÓN

Este vino espumoso está elaborado con parellada, una variedad utilizada en la elaboración tradicional del cava como copage. En nuestra zona esta variedad cuando está en su punto óptimo aún nos queda mucha acidez en el fruto, que nos permite una larga crianza haciendo de conservante i antioxidante natural. Es una variedad muy sutil con toques frescos i afrutados, pero al pasar por la fermentación carbónica en método tradicional en botella i con una crianza de mínimo 12 meses es seco.

NOTA DE CATA

Color claro, amarillo limón de intensidad media, con buena presencia de burbuja.

En nariz es limpio, aromas intensos de frutas dulces maduras, melocotón con almíbar, también fruta secada, orejones y finalmente notas sutiles de crianza.

En boca encontramos un espumoso seco, con una entrada energética, contundente, a continuación aparece una acidez muy refrescante que junto con un carbónico muy bien integrado y un buen cuerpo le da una magnífica estructura y un paso por boca amplio y agradable. Esta vez los aromas que encontramos en boca son mucho más florales y anisados.

GASTRONOMÍA

Nos encontramos ante un espumoso que tanto puede servir para aperitivos y entrantes como para toda nuestra comida, debido a que tiene una muy buena estructura y peso en boca. Recomendamos canalones de espinacas y pasta con roquefort.

TEMPERATURA DE SERVICIO

DE 6 A 8°C