

CHARMAT PLATINO BLANCO BRUT



D.O.: Murcia

VARIETALES:

Airén y Macabeo

ELABORACIÓN:

El método Charmat consiste en esta segunda fermentación en depósito la cual dura aproximadamente un mes, luego el vino es filtrado y embotellado en una llenadora isobarmétrica la cual nos permite evitar la pérdida del carbónico producido por fermentación natural.

A diferencia del Cava (fermentación en botella) el Charmat es la fermentación natural en depósito pero nunca una gasificación.

CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante y limpio. Tiene una burbuja fina.

Aroma: La nariz es expresiva y alegre. Destacan las notas afrutadas sobre un fondo floral.

Boca: En boca se manifiesta ligero y elegante, con un final de boca limpio y equilibrado.

MARIDAJE:

Platino Jaume Serra Charmat Brut es muy adecuado para todo tipo de pescados. Está también indicado para postres y dulces.

Temperatura ideal de consumo: de 4° a 6°.

