

PLATINO, VINO ESPUMOSO

**VARIETALES:**

Mezcla de Uvas

D.O.: Tierra de Castilla

ELABORACIÓN:

Vino procedente de la fermentación de mostros de diferentes variedades de uva.

Otros ingredientes y aditivos: ácido tartárico (acidulante para el control de la fermentación; max 1 gramo/litro), anhídrido sulfuroso (conservador; antioxidante; 0.26 gramos/litro), anhídrido carbónico (gasificante).

Coadyuvantes tecnológicos: bentonita (aclaración).

CATA:

Vino de aguja gasificado, semiseco. Presenta un color amarillo dorado, pálido. La burbuja es pequeña y consistente y se desprende lentamente. En nariz se descubren aroma afrutados y florales, de intensidad media.

En boca es marcadamente afrutado y fresco, con el carácter típico de un vino joven

