

CASA DE PIEDRA ESPUMA DE PIEDRA ROSADO
SAN ANTONIO DE LAS MINAS, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado Espumoso.
Variedad: 100% Barbera.
Alcohol: 12,5%.
Vinificación: Método tradicional/Champenoise. Reposo de 18 meses sobre las lias.
Capacidad de Guarda: 5 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 6 - 8º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rosado con excelente capa de brillo y una burbuja fina y elegante.

Presenta aromas a frutos tropicales, con notas florales.

En boca es suave y refrescante, con un elegante final amielado y una textura cremosa.

Se recomienda acompañar con salmón ahumado, caviar, langosta, mariscos, crustáceos y pescados.

casa de piedra
viticultores

La Bodega
La vinícola se encuentra en el KM 93.5 en el Valle de San Antonio de las Minas B.C. El espacio es singular, la parcela tiene un ritmo armónico y geométrico. El edificio es cálido, de intimidad hogareña con instalaciones bien equipadas, tanques de acero inoxidable de pequeña capacidad con control de proceso computarizado, área aséptica de fermentación, amplia área de añejamiento, cava subterránea y manejo de líquidos semigravitacional. Este proyecto nace con el deseo de elaborar un vino que sea disfrutado por un grupo personas cercanas al proyecto.