
Bayanegra Sparkling Rose

Fra vinhuset Bodegas Celaya

Lokalitet: Syd øst Spanien

Årgang: 2017

Mål: 750 ml

Druer: Tempranillo

Lidt om huset:

I 1927 begyndte husets forgænger, Mr. Florindo Celaya Aranda, at producere vin ved hjælp af de traditionelle metoder i disse dage. Denne viden sammen med løbende produktionsforbedringer er blevet overført fra generation til generation indtil nutidens dag. I år 2000 flyttede Celaya til sine nye faciliteter og ligger nu i udkanten af La Roda. I øjeblikket koncentrerer de deres marketing indsats verden over, og håber på at få mulighed for at demonstrere deres seriøse forretningsmæssige tilgang og deres ekseptionelle vine. "Med den samme beslutsomhed som vores forgængere, vil vi fortsat tilbyde vores kunder det allerbedste så de kan nyde og opdage kvaliteten af vores vingårde og vores folks indsats, som er afspejlet i hvert glas vin fra Bodegas Celaya."

Farve/Duft/Smag:

Denne vin er fremstillet af topkvalitets druer. Den har en flot rød farve. Da den er fermenteret under lave temperature, gør det vinen til en fyldig men stadig frugtrig vin. Den har nogle skønne bobler og en dejlig sødme, der gør den perfekt til diverse festlige lejligheder.

Fremstilling:

Denne mousserende vins fermentering er stoppet når vinen indeholder 60 g sukker pr. liter. Dette giver vinen sin søde smag. En del af dens kulsyre kommer fra egen fermentering. Der tilføjes lidt ekstra kulsyre for at nå det ønskede resultat.

Gastronomisk servering:

Denne vin passer godt til de fleste typer retter. Især gør den sig godt til diverse forretter eller "små hapsere". Brug den også gerne til velkomstdrink, eller andre festlige sammenkomster. Drik den også gerne som dessertvin. Den skal gerne serveres kold ved en temperatur mellem 4 og 8 grader.

