



Bodegas  
**DELGADO**

Desde 1874



## ESPUMOSO BRUT NATURE - LEMONIER -

**VINO:** ESPUMOSO BRUT NATURE

**MARCA:** LEMONIER

**UVA:** 100 % PEDRO XIMENEZ

**GRADUACION:** 12 % Vol. Alc.

**ELABORACION:** Vino espumoso elaborado por el sistema tradicional de doble fermentación en botella durante 12 meses sobre "lías" con la variedad de uva Pedro Ximénez.

**VISTA:** Limpio y brillante, amarillo pajizo. Presencia de rosarios de finas burbujas de calidad y aparición de la corona en la parte superior que denota la crianza sobre "lías" en botella.

**AROMAS:** Recuerdos a bollería provenientes de la segunda fermentación en botella. Aromas de evolución originados por la variedad Pedro Ximénez.

**SABOR:** Seco, aparecen sabores a regaliz y recuerdos de frutos secos con una acidez equilibrada que le aporta frescura y una gran persistencia en boca.

**MARIDAJE:** Se trata de un vino muy versátil para consumir a cualquier hora del día, ideal para los canapés y acompañante de pescados, mariscos, arroces, paellas, asados y postres.

**USO PREVISTO:** Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO<sub>2</sub>).

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Materia Prima:** uva 100 % Pedro Ximénez.

**Grado Alcohólico:** 12 % Vol.

**Contiene sulfitos:** máximo 250 mg/l. Reglamento UE 2019/934.

No presenta ningún otro alérgeno de los indicados en el Reglamento UE 1169/2011.

**Producto no irradiado. No contiene Organismos Modificados Genéticamente OGM.**

### INFORMACIÓN DE ENVASADO:

**Cierre:** Tapón de corcho, bozal metálico y capsula metálica.

**Botella:** Bordelesa espumoso de 75 Cl.

**Caja transporte:** 3 botellas de 75 cl.

### DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosano, 2 - 14500 Puente Genil (Córdoba)

**Tif.:** 957 60 00 85 - 957 60 15 37

**Mail:** fino@bodegasdelgado.com

**Web:** www.bodegasdelgado.com