



## **TIPO DE VINO**

Espumoso Brut Nature elaborado segun el método tradicional o Champanoise, de segunda fermentación en botella.

Elaborado con la variedad Jaén Blanca.  
Graduación 11,5% Vol.

## **NOTAS DE CATA**

Espumoso tradicional de color amarillo pálido con buen desprendimiento de burbuja pequeña y formación de elegante corona. Aroma limpio y franco con recuerdos a manzana verde y notas de hierbas frescas. En boca se presenta graso, amplio y equilibrado, fresco. Con final largo y persistente.

## **MARIDAJE**

Ensaladas, verduras y aperitivos como marisco, ostras, jamón, croquetas, canapés o queso.

## **RECOMENDACIÓN DE CONSUMO**

Servir a una temperatura entre 5º - 7º C.

## **RECONOCIMIENTOS 2018**

Oro Premios Mezquita de Córdoba 2018  
Plata Premios Mezquita de Córdoba 2019

**MATAHERMOSA**  
**BRUT NATURE**