

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Lúa Jazz

Lúa de Costeira

Vinos Espumosos

.....●
Lúa de Costeira

Sparkling wines

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma franco de buena intensidad, con notas de fruta madura y crianza en lías. En boca es intenso y frutal, equilibrado con buen paso, final largo y persistente.

TASTING NOTES

Straw yellow with golden glints. High intensity and candid aroma, with notes of ripe fruits and the ageing on lees. On the palate is wide and fruity, balanced with good taste, and shows a long and persistent aftertaste.





PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

Estuche especial de 2 botellas

Caja de 6 botellas

Presentation

750 ml bottles.

Special set of 2 bottles.

Box of 6 bottles.



SUELO

Franco-arenoso sobre roca madre granítica con presencia de esquistos.

Soil. Sand, silt and gravel over a subsoil of granite rock.



UVA

Treixadura.

Grapes. Treixadura.



ELABORACIÓN

Primera fermentación en depósito de acero inoxidable a 18° C. Segunda fermentación en botella con levaduras libres y crianza clásica de 9 meses en rima.

Winemaking. First fermentation is nurtured in stainless steel vats at 18° C. Second fermentation takes place in the bottle with free yeasts, ageing horizontally for 9 months.



GASTRONOMÍA

Igual brilla en calidad de aperitivo junto con frutos secos, como lo hace en el papel de copa de sobremesa, solo o en combinación con todo tipo de postres.

Pairing. It can be enjoyed as an aperitif with nuts, and also as an aperitif with nuts, and also as a first meal drink, on its own or combined with all types of desserts.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°-20° C.

Suggested serving temperature, 8-20° C.

VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.wine

