

Lúa Jazz Brut

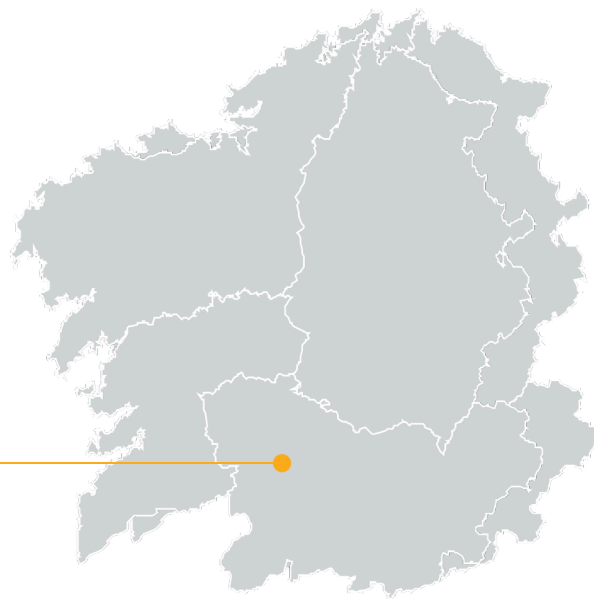
Treixadura

Lúa Jazz Brut

Treixadura



D.O. Ribeiro



Variedades

Treixadura 100%

Grado alcohólico

12%

Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la D.O. Ribeiro.

Elaboración del vino

Primera fermentación en depósito de acero inoxidable a 18° C. Segunda fermentación en botella siguiendo el méthode traditionnelle con levaduras libres, crianza en rima de 18 meses.

Viñedo

Orientación N – NW, zonas altas del valle del Miño que preservan una buena acidez para la elaboración del espumoso, vendimia temprana. Altitud 350 m · Plantación en espaldera · Edad Media de las Viñas (aprox.) 25 años.

Suelo

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

Varieties

Treixadura 100%

Alcohol degree

12%

Location

North-west Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the Ribeiro Designation of Origin.

Wine making

First fermentation in stainless steel tanks at 18°C. Second fermentation in the bottle using the méthode traditionnelle with wild yeasts, followed by 18 months' ageing on the lees.

Vineyard

N–NW Orientation; high-altitude areas of the Miño Valley which retain good acidity for sparkling wine production; early harvest. Altitude: 350 m · Trellis-trained vines · Average age of vines (approx.): 25 years.

Soil

Sandy loam on granitic bedrock with the presence of schist.



CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo limpio y brillante con rosario constante de finas burbujas.

FASE OLFATIVA

Aroma complejo a fruta madura, con notas de pastelería y lías finas.

FASE GUSTATIVA

Boca equilibrada, sabrosa, con una burbuja explosiva y alegre, postgusto largo y placentero.

TASTING

VISUAL PHASE

A clean, bright straw-yellow colour with a steady stream of fine bubbles.

OLFACTORY PHASE

A complex aroma of ripe fruit, with notes of pastry and fine lees.

TASTER PHASE

A well-balanced, flavourful palate, with lively, effervescent bubbles and a long, pleasant finish.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

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.

Temperatura de servicio: 6º – 8ºC

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl
Tipo de pallet: Europallet
Cajas por filas: 21 cajas
Cajas por pallet: 105 cajas

WINE MAKER COMMENTS

It shines just as much as an aperitif alongside nuts as it does as an after-dinner drink, on its own or paired with all kinds of desserts

*Service temperature: 6º – 8ºC

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6 x 75 cl
Pallet type: Europallet
Boxes per row: 21
Boxes per pallet: 105 boxes