

NYETIMBER

West Chiltington, Reino Unido

Durante más de 30 años, Nyetimber ha tenido un solo objetivo: hacer el mejor vino espumoso inglés, uno capaz de rivalizar con los mejores del mundo. Un verdadero pionero, Nyetimber fue el primer productor de vino espumoso inglés en cultivar exclusivamente las tres famosas variedades de uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Nyetimber está hecho de uvas cien por cien de cultivo propio y se considera como el mejor vino espumoso de Inglaterra. Su propietario y Director Ejecutivo Eric Heerema y su Enóloga Jefa Cherie Spriggs, se comprometen a producir vinos de calidad excepcional.



NYETIMBER ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

45% Chardonnay, 53% Pinot Noir y 2% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Cada parcela de viñedo se trata de forma única, desde la recolección hasta el prensado suave y la vinificación en tanques separados. Tal atención al detalle permite una maravillosa diversidad de vinos base cuando se toman las decisiones del ensamblaje en la primavera siguiente a la cosecha.

Todos los vinos se elaboran de acuerdo con las estrictas reglas del método tradicional, envejecen durante largos períodos de tiempo sobre las lías y se les da suficiente tiempo en botella antes de su salida al mercado.

FICHA DE CATA

Vibrante color rosa roja antigua, un toque de tonos cobrizos. Encantadoras y pequeñas burbujas. Aromas de mango rojo, miel, toques de anís estrellado / cardamomo y aliso. Regaliz rojo, cereza roja y sabor a grosella. De alta intensidad, con una agradable textura redonda y amplia pero suave. El final es muy largo y lleno de recuerdos de grosellas rojas y toques de masa quebrada.

MARIDAJE

Su distintivo sabor a fruta roja se presta a platos más pesados, lo que lo convierte en el vino perfecto durante todo el año. Ideal con filetes de salmón, buey de mar, carpaccio de ternera, faisán.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com