



BURBRUJAS

Este vino nace con la intención de conquistar los paladares más dulces, siendo un vino fresco, de baja graduación y un punto de carbónico.

NOTA DE CATA:

De color amarillo con reflejos dorados, brillante. Burbujas finas y homogéneas. Nariz intensa y perfumada, con aroma a manzana verde, melocotón y frutas tropicales con notas cítricas. En boca resalta su dulzor apoyándose en una buena acidez, este vino está dotado de un gran equilibrio y posee un largo final fresco y aromático.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 4 Y 6°.

MARIDAJE

Aperitivos, marisco, foie, quesos fuertes y platos dulces.

Zona de producción	Campo de Criptana (C. Real)
Graduación alcohólica	9 % vol.
Tipo de vino	Blanco gasificado

www.bodegassimbolo.com

