

VITULIA

Vitulia Brut Nature Reserva

90% Albillo y 10% otras variedades blancas.
Elaborado por el método champenoise tradicional con removido y degüelle manual.
Desprendimiento sosegado y prolongado de burbuja muy fina que provoca una sensación de frescura y elegancia al paladar.
Está elaborado con uvas centenarias de ALBILLO, criadas en la zona del Duero, que hacen de él un espumoso muy singular y diferente.
Su crianza y envejecimiento le proporciona elegancia y sedosidad.

Cata:

-  **Variiedad:** 90 % Albillo y 10 % otras variedades blancas.
-  **Color:** Amarillo pajizo con sombras de limón. Aparece limpio, brillante y destelleando.
-  **Nariz:** Aromas de frutas blancas golosas y sutiles (pera, piña y limón).
-  **Boca:** ¡Frescura inmediata en el paladar! Elegancia en un vino frutal que te envuelve la boca.
La finura de su burbuja prolonga las buenas sensaciones.
-  **Platos:** Pescados blancos, mariscos, arroces, dulces. etc.

Consejos al consumidor:

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Degustar a una temperatura entre 6 y 8 °C.

BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allenduedero | C/ Sendín P-49
09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA
Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32
Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 | vitulia@bodegasvitulia.com
www.bodegasvitulia.com



Reserve: 90% Albillo vine and 10% others.
Sparkling wine produced by the traditional method "champenoise" (manual rotations and disgorgement) Presents an outstanding and abundant persistence bubbles, creating a sensation of freshness and elegance on palate. Elaborated with centenary albillo vines grew at Duero area. Together with the aging process we get a silky and balanced wine.

Taste:

-  **Variety:** 90 % Albillo and 10 % others.
-  **Colour:** Straw yellow with shades of lemon colour. It shows brightness and cleanness and flashing.
-  **Nose:** Swite and acute white fruit (pear, pineapple and lemon)
-  **Mouth:** Instant freshness coming throught palate, gentle fruit wine covering full mouth. The fineness of its bubbles spins out nice sensations.
-  **Dishes:** White fish, sea fruit, rices, sweat desserts and so on.

Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16 °C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- Enjoying at temperature between 6 and 8 °C.

